

Organisation et Production Culinaire

Question N° 1 : 8 points

Le service s'effectue à l'assiette, par table de dix couverts, mise en place de style banquet. Les plats sont conditionnés sous vide à l'exception du dessert et transférés de la cuisine centrale à la cuisine relais en liaison froide.

Les pays suivants proposent un plat.

- la Grèce réalise l'entrée froide (salade, terrine, ...),
- l'Espagne, le plat de poisson servi chaud,
- la France, le plat principal et sa garniture,
- l'Italie, le dessert.

➤ Etablissez, en complétant le tableau ci-dessous, un menu gastronomique et donnez un descriptif des plats choisis.

PAYS	MENU	DESCRIPTIF
GRECE (entrée froide)	Légumes assortis à la grecque ou Tanato	Huile d'olive, oignons, échalotes, bouquet garni, ail, vin blanc, citron, coriandre, assaisonnement complet. Légumes grillés, broyés, crème + huile d'olive, citron, sel poivre (aubergines piments)
ESPAGNE (plat de poisson)	Morue à la biscayenne Ou Colin de Bilbao	Darne sautée + oignons, ail, poivrons étuvés + huile d'olive, sel oivre, citron
FRANCE (plat principal et garniture)	Magret de canard grillé Sauce à l'orange Pommes darphin ou gratin Cèpes de la bordelaise	Marquer au gril, garder saignants gastrique, zestes, jus d'oranges, fond brun liquide Pommes râpées assaisonnées sautées Ail, échalotes, persil.
ITALIE (DESSERT)	Zupa à la napolitaine	Biscuit de Savoie fourré de fruits confits + imbiber Masquer de blancs en neige (meringués) Cuire au four – servir froid, glacé.

CORRIGE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 : Epreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
Session : 2001	Coef. : 3	Durée : 2 heures
0106-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 6 pages	Page : 1/6

Question N° 2 : 11 points

➤ Développez et expliquez chaque étape du processus, indiquez également les précautions à observer et la réglementation en matière d'hygiène. Complétez le tableau suivant.

Principales étapes du processus	Explication, précaution et réglementation
Réception des denrées	HACCP, vérifier qualité, quantité, DLC Emballage, conditionnement, température, décartonnage, stockage, relevé des T des « frigo » : denrées, camion
Préparations préliminaires	Suivre la marche en avant, manipulations, respect, sécurité, hygiène, désinfection Personnel formé, en tenue complète, séparer les familles de denrées
Cuisson traditionnelle	Sauteuse, marmite, fours mixtes... La propreté des matériels, ustensiles Personnel formé (voir fiches techniques avec relevé de température de cuisson).
Prélèvement échantillon (plats témoins)	Prévoir dans des boîtes prévues à cet effet avec marquage et dates du produit 150 g environ – garder 5 jours.
Conditionnement	En poches de cuisson uniquement, rétractables ou non, avec une bonne soudure Personnel formé et tenue pour conditionnement, Masque, gants, charlotte
Refroidissement rapide	Moins de 2 h à + 03 à 10°C en cellule de refroidissement rapide
Étiquetage, identification	Identification des produits, (ex Magret) Composition, utilisation dans des conditionnements à utiliser avant le... N° d'agrément - PCA
Stockage	En chambre froide + 03°C attention à la rupture du froid – prévoir un moucharid ou relevé des T
Transport	En camion frigorifique + 3°C – Prévoir propreté du camion relevé de T Propreté du livreur
Remise en température	Au dernier moment, avec un matériel adapté Four mixte au degré près Marmite prévoir la aussi un échantillon à garder - traçabilité - Voir sonde température
Gestion des invendus et des restes	Selon utilisation, déjà ouvert ou non Cellule de refroidissement sur place ? Stockage au froid disponible – attention à la rupture du froid

Question N° 3 : 6 points

« Histoire de la cuisine »

Les personnages cités ont marqué l'histoire et l'évolution de l'art culinaire.

➤ Précisez les raisons de leur célébrité en complétant le tableau ci-dessous.

Personnages célèbres	Raisons de leur célébrité
ESCOFFIER	<i>Très grand cuisinier Auteur du Guide culinaire de la cuisine</i>
PARMENTIER	<i>Associé à la pomme de terre Première découverte et déjà nombreuses utilisations</i>
VATEL	<i>Grand cuisinier. Il fait ses débuts en pâtisserie Grand organisateur et gestionnaire</i>

Question N° 4 : 5 points

« Évolution de la restauration »

➤ Complétez le tableau ci-dessous en nommant 5 grands chefs de cuisine français ayant trois macarons au guide « Michelin » et précisez leur région d'origine.

NOMS	REGIONS
<i>JUNG</i>	<i>Strasbourg -67 - Alsace</i>
<i>TAILLEVENT</i>	<i>Paris - 75 - Ile de France</i>
<i>SEINDERENS</i>	<i>Paris - 75 - Ile de France</i>
<i>BLANC</i>	<i>Vonnas -01 - Rhône-Alpes</i>
<i>TROIS GROS</i>	<i>Roanne - Loire - Rhône-Alpes</i>
<i>GUERARD</i>	<i>Eugénie les Bains - 40 - Aquitaine</i>
<i>BOCUSE</i>	<i>Collorges - Mont d'Or - Rhône - Rhône-Alpes</i>
<i>DUCASSE</i>	<i>Paris et Monaco</i>

THEME 2

Service et Commercialisation

Question N° 1 : 3 points

Rappel de la situation :

Le service est effectué à l'assiette. Il est prévu de dresser des tables de 10 couverts avec une mise en place banquet.

- Combien de personnel vous faudra-t-il pour assurer ce service ? Préciser les postes et justifiez votre choix.

*1 maître d'Hôtel pour 20 personnes
1 chef de rang pour 20/30 personnes
1 sommelier pour 50
soit 60 à 75 par service. Il est bon de baisser ce taux à 50, en allégeant en chefs de rang et sommeliers : soit 3 maîtres d'Hôtel, 15 sommeliers, 32 serveurs, puisque service à l'assiette.*

Question N° 2 : 8 points

Pour l'apéritif, l'option buffet, sur le thème des différents pays européens a été retenue.

- a) Vous devez proposer une boisson typique à l'apéritif pour les quatre pays suivants en précisant leur catégorie.

Pays	Boissons	Catégorie de produit
GRECE	OUZO	Alcool à base d'Anis
ESPAGNE	SANGRIA	Cup à base de vin rouge, et de fruits
FRANCE	KIR	Crème de cassis de Dijon, Bourgogne Aligot
ITALIE	MARSALA	VDN de Sicile

- b) Pour ces mêmes buffets, vous proposez des éléments de décor et d'animation correspondant à chacun des pays.

Pour chaque pays : nappage aux couleurs nationales – animations musicales différentes

Pays	Décor	Animation
GRECE	<i>Thème autour des cyclades : moulin à vent, mer, vestiges archéologiques</i>	<i>Serveurs en tenue folklorique</i>
ESPAGNE	<i>Autour de la Corrida : capes, banderilles...</i>	<i>Service du Xeres au taureau avec verseuse spéciale</i>
FRANCE	<i>Selon région choisie (ex : Provence) Herbes, tissus, folklore..</i>	<i>Tenue folklorique – tranche de jambon de Bayonne, ...</i>
ITALIE	<i>Année Verdi Décor autour de l'Opéra : pièces en sucre, instruments...</i>	<i>Travail des pâtes et service au buffet – Musique opéra</i>

Question N° 3 : 4 points

Une liste de vins européens est présentée ci-dessous. Il vous est demandé de retenir une appellation pour chaque pays cité dans le tableau et de préciser ses caractéristiques.

- * Asti Spumante
- * Barollo
- * Daô

- * Muscat de Samos
- * Malaga
- * Madiran
- * Retsina

- * Fendant
- * Rioja
- * Sauternes
- * Vinho Verde

Pays	Appellations	Caractéristiques (couleur, type de vin)
GRECE	RETSINA	<i>Vin blanc + ajout de résine</i>
ESPAGNE	RIOJA	<i>Vin rouge équilibré et puissant</i>
FRANCE	SAUTERNES	<i>Liquoreux, aromatique, grande élégance - Vin blanc</i>
ITALIE	ASTI SPUMANTE	<i>Effervescent ; base de Muscat Vin rouge</i>

Question N° 4 : 7,5 points

Le traiteur désire proposer des fromages des quatre pays cités dans la question précédente.

➤ Complétez le tableau ci-dessous.

Nom des fromages	Pays d'origine	Lait	Type de pâte et croûte
Maroilles	France	Vache	PMCL
Féta	Grèce	Brebis	Pâte fraîche
Gorgonzola	Italie	Vache	persillée
Manchego	Espagne	Vache/brebis	P.P.N.C.
Ossau Iraty	France	Brebis	P.P.N.C.

Question N° 5 : 7,5 points

Quelle quantité de vins et boissons doit prévoir le traiteur pour assurer le service du repas de 1 000 couverts ?

➤ Complétez le tableau ci-dessous.

Vins et boissons	Justification	Quantités
Vin blanc (Entrée et Poisson)	1 pour 4	250 bouteilles
Vin rouge (Viande et fromages)	1 pour 3	330 bouteilles
Vin effervescent (dessert)	1 pour 6	170 bouteilles
Café	7 g/ personne 10 maxi	7 à 10 kg
Eau minérale	1 pour 4	250 plates et gazeuses