

### 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
<b>GRECE</b> (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)
<b>ESPAGNE</b> (plat de poisson)	Morue à la biscaïenne Ou Colin de Bilbao	Darne sautée + oignons, ail, poivrons étuvés + huile d'olive, sel oivre, citron
<b>FRANCE</b> (plat principal et garniture)	Magret de canard grillé Sauce à l'orange Pommes darphin ou gratin Cèpes de la bordelaise	Marquer au grill, garder saignants gastrique, zestes, jus d'oranges, fond brun liquide Pommes râpées assaisonnées sautées Ail, échalotes, persil.
<b>ITALIE</b> (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	<p>HACCP, vérifier qualité, quantité, DLC                      Emballage, conditionnement, température, décartonnage, stockage, relevé des T des « frigo » : denrées, camion</p>
Préparations préliminaires	<p>Suivre la marche en avant, manipulations, respect, sécurité, hygiène, désinfection                      Personnel formé, en tenue complète, séparer les familles de denrées</p>
Cuisson traditionnelle	<p>Sauteuse, marmite, fours mixtes...                      La propreté des matériels, ustensiles                      Personnel formé (voir fiches techniques avec relevé de température de cuisson).</p>
Prélèvement échantillon (plats témoins)	<p>Prévoir dans des boîtes prévues à cet effet avec marquage et dates du produit 150 g environ – garder 5 jours.</p>
Conditionnement	<p>En poches de cuisson uniquement, rétractables ou non, avec une bonne soudure                      Personnel formé et tenue pour conditionnement, Masque, gants, charlotte</p>
Refroidissement rapide	<p>Moins de 2 h à + 03 à 10°C en cellule de refroidissement rapide</p>
Étiquetage, identification	<p>Identification des produits, (ex Magret)                      Composition, utilisation dans des conditionnements à utiliser avant le... N° d'agrément - PCA</p>
Stockage	<p>En chambre froide + 03°C attention à la rupture du froid – prévoir un moucharid ou relevé des T</p>
Transport	<p>En camion frigorifique + 3°C –                      Prévoir propreté du camion relevé de T                      Propreté du livreur</p>
Remise en température	<p>Au dernier moment, avec un matériel adapté                      Four mixte au degré près                      Marmite prévoir la aussi un échantillon à garder - traçabilité - Voir sonde température</p>
Gestion des invendus et des restes	<p>Selon utilisation, déjà ouvert ou non                      Cellule de refroidissement sur place ? Stockage au froid disponible – attention à la rupture du froid</p>

**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
<b>ESCOFFIER</b>	<i>Très grand cuisinier Auteur du Guide culinaire de la cuisine</i>
<b>PARMENTIER</b>	<i>Associé à la pomme de terre Première découverte et déjà nombreuses utilisations</i>
<b>VATEL</b>	<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