

THEME 1

Organisation et Production Culinaire

Question n° 1 : 12 points

Proposez un déjeuner simple composé de trois plats :
DOCUMENT ANNEXE N° 1

INTITULE DE CHAQUE PLAT	PRODUIT D'ASSEMBLAGE UTILISE	PRESENTATION COMMERCIALE	TEMPERATURE DE CONSERVATION	MATERIELS
ŒUFS POCHES A LA RUSSE	- Macédoine	- appertisée	Température ambiante max. +18° C	<u>De préparation :</u> Calotte, écumoire
	- Mayonnaise	- pasteurisée, réfrigérée	Max. +3° C	<u>De conservation :</u> Bank, couvercle et papier film
	- Œufs pochés	- sous atmosph. Contrôlés et réfrigérés *	De 0° à +3° C max.	Armoire réfrigérée
	- Salade	- sous atmosph. contrôlée	De +6° à +8° C *	<u>De remise en température :</u>
				<u>De dressage :</u>
				<u>De montage :</u>
				<u>De dressage :</u>

* Selon les indications du fabricant

CORRIGE		
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 : Epreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
Session : 2002	Coef. : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0206-RES T A-COR	Ce corrigé comporte 4 pages	Page : 1 / 4

Question n° 2 : 8 points

Complétez le tableau (**annexe n° 2**) sur les différentes techniques de cuisson appliquées aux œufs.

Pour chacune de ces techniques, proposez deux appellations classiques et indiquez succinctement la composition.

TECHNIQUES DE CUISSON	APPELLATIONS CLASSIQUES	COMPOSITION
<i>Exemple :</i> POCHER VIN ROUGE	<i>Bourguignonne</i>	<i>Pocher dans du vin rouge, sauce et garniture bourguignonne (croûtons, lardons, champignons sautés, petits oignons glacés)</i>
POCHER	A l'appréciation du jury	
	A l'appréciation du jury	
EN COCOTTE	A l'appréciation du jury	
	A l'appréciation du jury	
AU PLAT	A l'appréciation du jury	
	A l'appréciation du jury	
BROUILLES	A l'appréciation du jury	
	A l'appréciation du jury	

Question n° 3 : 10 points

Complétez le tableau récapitulatif (**annexe n° 3**) en indiquant par fournisseur, les produits nécessaires à vos trois propositions pour 100 couverts.

La classification des produits par famille, la justesse des quantités sont à l'appréciation des membres du jury.

THEME 2

Service et Commercialisation

Question n° 1 : 14 points

Lors de cette manifestation, il sera servi un dîner représentatif de la gastronomie française.

- ◆ Rédiger l'argumentation de vente de chaque plat et proposez pour chacun d'eux un vin issu de la même région.
- ◆ Complétez le tableau ci-dessous :

	PROPOSITION DE MENU	ARGUMENTATION DE VENTE	VIN A.O.C.
Entrée	TERRINE DE FOIE GRAS DES LANDES TRUFFEE	1 pt A l'appréciation du jury	1 pt Crément de Loire ou Quincy
Poisson	SANDRE POCHE BEURRE NANTAIS	1 pt A l'appréciation du jury	1 pt Muscadet de Sèvres et Maine
Viande et Garniture	VOLAILLE DE BRESSE COCOTTE GRAND MERE	1 pt A l'appréciation du jury	1 pt Chinon
Fromage	PLATEAU DE FROMAGES (PROPOSE CI-DESSOUS)	1 pt A l'appréciation du jury	1 pt Sancerre blanc
Dessert	TARTE TATIN	1 pt A l'appréciation du jury	1 pt Coteaux du Layon

- COMPOSITION D'UN PLATEAU DE FROMAGES (8 fromages)
Le plateau de fromages doit proposer des pâtes d'origines différentes. (4 points)

Question n° 2 : 10 points

A partir de la liste des plats, des fromages et des vins, représentatif de différents pays européens :

- ◆ Identifiez les pays d'origine pour chaque produit ou plat présenté et complétez le tableau en **annexe n° 4**.

PAYS	ESPAGNE	ROYAUME UNI	ALLEMAGNE	ITALIE	FRANCE
HORS D'OEUVRE / ENTREE	Asperge de Navarre	Oxtail au Sherry (potage)	Jambon de Westphalie	Jambon de San Daniele	Jambon persillé
POISSON	Bacalao à la Vizcaïenne	Smoked Eel	Truite de la Forêt Noire	Scampi fritti	Alose grillée à l'oseille
VIANDE	Paëlla a la Valenciana	Irish Stew	Choucroute Bavaroise	Escalope Milanaise	Coq au vin jaune
FROMAGE	Manchego	Stilton	Quark	Mozzarella	Fourme d'Ambert
DESSERT	Crema de Avellanas	Plum Pudding	Butter Kûke	Torta di Ricotta	Clafoutis
VINS	Valdepenas Rioja	Seyval du Sussex Pinot noir de l'Hampshire	Muller Thurgau Trollinger	Soave Barolo	Graves blanc Château Chalon

Question n° 3 : 06 points

En souvenir de leur séjour, la municipalité souhaite offrir aux étudiants un panier cadeau contenant un produit le plus représentatif possible des régions suivantes :

REGIONS	PRODUITS MARQUEURS (Boisson, fromages, charcuterie, condiments...)
Basse-Normandie	Cidre, Calvados, Fromages locaux, andouille de Vire
Bretagne	Andouille, cidre, Galette de Pont-Aven ...
Aquitaine	Vins de Bordeaux, Piment d'Espelette, Ossau Iraty, Izarra ...
Provence, Côte d'Azur	Fromages, charcuteries, vins ...
Rhône-Alpes	Noix de Grenoble, Rosette de Lyon ...
Alsace	AOC Alsace, Foie gras d'oie d'Alsace, Eau de vie blanche, Bretzels, ...