

## PRESENTATION DU SUJET

Vous êtes restaurateur dans la région Pays de Loire. La municipalité de votre village reçoit une délégation de cent étudiants européens.

Vous êtes chargé(e) d'organiser :

- ◆ Un déjeuner simple d'accueil,
- ◆ Une soirée à caractère régional,
- ◆ Un dîner de clôture représentatif de différents pays européens.

## BAREME DE NOTATION

### THEME 1

Question n° 1	12 points
Question n° 2	8 points
Question n° 3	10 points
<b>TOTAL</b>	<b>30 points</b>

### THEME 2

Question n° 1	14 points
Question n° 2	10 points
Question n° 3	6 points
<b>TOTAL</b>	<b>30 points</b>

**N.B. : Les pages 3, 4, 5, 6, 7, 8 sont à rendre avec la copie.**

<b>SUJET</b>		
<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b>	<b>E1 : Epreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie</b>	
Session : <b>2002</b>	Coef. : <b>3</b>	Durée : <b>2 heures</b>
Repère : AP 0206-RES T A	Ce sujet comporte 8 pages	Page : <b>1 / 8</b>

# THEME 1

## Organisation et Production Culinaire

### Question n° 1 : 12 points

- Proposez un déjeuner simple composé de trois plats :  
(complétez le document **annexe n° 1** page 3 à rendre avec la copie).
- ◆ Un hors-d'œuvre froid à base d'ovo-produits et autres ingrédients assemblés sur site, sans cuisson.
  - ◆ Un plat principal avec une garniture, cuit sous vide et transféré selon le principe de la liaison réfrigérée.
  - ◆ Un dessert d'assemblage comportant une pâte et une crème de base et un fruit poché.
- Précisez les produits d'assemblage utilisés, leur présentation commerciale (gamme s'il y a lieu), les températures réglementaires de conservation et les matériels spécifiques utilisés.

### 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.

### 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.

**DOCUMENT ANNEXE N° 1**  
**(A rendre avec la copie)**

INTRIEUR DE CHAQUE PLAT	PRODOTTO ASSEMBLAGGI TUTTI	PRESENTAZIONE COMMERCIALE	TEMPERATURE DE CONSERVAZIONE	MATERIE
<u>Hors d'œuvre :</u>				<u>De préparation :</u>  <u>De conservation :</u>
<u>Plat principal :</u>				<u>De remise en température :</u>  <u>De dressage :</u>
<u>Dessert :</u>				<u>De montage :</u>  <u>De dressage :</u>

**DOCUMENT ANNEXE N° 2**  
(A rendre avec la copie)

TECHNIQUE DE CUISSON	APPELLATION CLASSIQUE	COMPOSITION
<i>Exemple :</i> <b>POCHER VIN ROUGE</b>	<i>Bourguignonne</i>	<i>Pocher dans du vin rouge, sauce et garniture bourguignonne (croûtons, lardons, champignons sautés, petits oignons glacés)</i>
<b>POCHER</b>		
<b>EN COCOTTE</b>		
<b>AU PLAT</b>		
<b>BROUILLES</b>		



## THEME 2

### Service et Commercialisation

(A rendre avec la copie)

#### 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.
<b>Entrée</b>	TERRINE DE FOIE GRAS DES LANDES TRUFFEE		
<b>Poisson</b>	SANDRE POCHE BEURRE NANTAIS		
<b>Viande et Garniture</b>	VOLAILLE DE BRESSE COCOTTE GRAND MERE		
<b>Fromage</b>	PLATEAU DE FROMAGES (la composition est à préciser ci-dessous)		
<b>Dessert</b>	TARTE TATIN		

- PROPOSITION POUR LA COMPOSITION D'UN PLATEAU DE FROMAGES (8 fromages)

(A rendre avec la copie)

**Question n° 2 : 10 points**

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

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

HORS D'ŒUVRE / ENTREES	FROMAGES
Asperges de Navarre Jambon San Daniele Jambon de Westphalie Jambon persillé Oxtail Soup au Sherry	Mozzarella Stilton Manchego Quark Fourme d'Ambert
POISSONS	DESSERTS
Truite de la Forêt Noire Alose grillée à l'oseille Bacalao à la Vizcainne Scampi Fritti Smoked Eel	Clafoutis Butter Küche Crema de Avellanas Torta di Ricotta Plum pudding
VIANDES	VINS
Escalope Milanaise Irish Stew Paëlla a la Valenciana Coq au vin jaune Choucroute Bavaroise	Valdepeñas Müller Thurgau Château Chalon Pinot noir de l'Hampshire Graves blanc Trollinger Barolo Soave Rioja Seyval du Sussex

**Question n° 3 : 06 points**

En souvenir de leur séjour, la municipalité souhaite offrir aux étudiants un panier cadeau contenant un des produits représentatifs des régions suivantes :

REGIONS	PRODUITS MARQUEURS (Boisson, fromage, charcuterie, condiment...)
Basse-Normandie	
Bretagne	
Aquitaine	
Provence, Alpes, Côte d'Azur	
Rhône-Alpes	
Alsace	

**DOCUMENT ANNEXE N° 4**

**(A rendre avec la copie)**

<b>PAYS</b>					
<b>HORS D'OEUVRE / ENTREE</b>					
<b>POISSON</b>					
<b>VIANDE</b>					
<b>FROMAGE</b>					
<b>DESSERT</b>					
<b>VINS</b>					