

## PRESENTATION DU SUJET

Le propriétaire d'une brasserie située dans un quartier commerçant d'un centre ville désire compléter sa carte afin d'attirer une nouvelle clientèle avec différentes spécialités régionales.

## BAREME DE NOTATION

### THEME 1

Question n° 1	12 points
Question n° 2	4 points
Question n° 3	3 points
Question n° 4	9 points
Question n° 5	2 points

**TOTAL**            **30 points**

### THEME 2

Question n° 1	9 points
Question n° 2	4 points
Question n° 3	8 points
Question n° 4	7 points
Question n° 5	2 points

**TOTAL**            **30 points**

**N.B. : Toutes les pages sont à remettre avec la copie.  
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.**

<b>SUJET</b>		
<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b>	<b>E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie</b>	
Session : <b>2003</b>	Coef. : <b>3</b>	Durée : <b>2 heures</b>
Repère : 0306-RESTA	Ce sujet comporte 7 pages	Page 1/7

**THEME 1**  
**Organisation et Production Culinaire**  
**(A rendre avec la copie)**

**Question n° 1 : 12 points**

A partir des indications fournies, complétez le tableau ci-dessous pour obtenir différents menus régionaux proposés à la brasserie. Précisez succinctement la composition de la spécialité proposée.

*N.B. : Evitez les appellations du type « à la champenoise » ou autres titres du genre qui ne laissent pas entrevoir une composition significative.*

	Région	Spécialité régionale	Composition du plat	Dessert
<i>Exemple</i>	<i>Franche Comté</i>	<i>Coq au vin jaune</i>	<i>Coq cuit à couvert en ragoût parfumé au vin jaune spécifique du Jura</i>	<i>Tarte aux myrtilles</i>
<b>LUNDI</b>	Alsace			
<b>MARDI</b>		Pissaladière		
<b>MERCREDI</b>		Filets de sole dieppoise		
<b>JEUDI</b>	Auvergne			
<b> VENDREDI</b>		Tartiflette		
<b>SAMEDI</b>				Tarte des demoiselles Tatin

(A rendre avec la copie)

**Question n° 2 : 4 points**

Le propriétaire de cette brasserie désirant implanter un banc de fruits de mer vous demande de récapituler les critères de fraîcheur.

A) Pour les mollusques :

\*

\*

\*

\*

B) Pour les crustacés :

\*

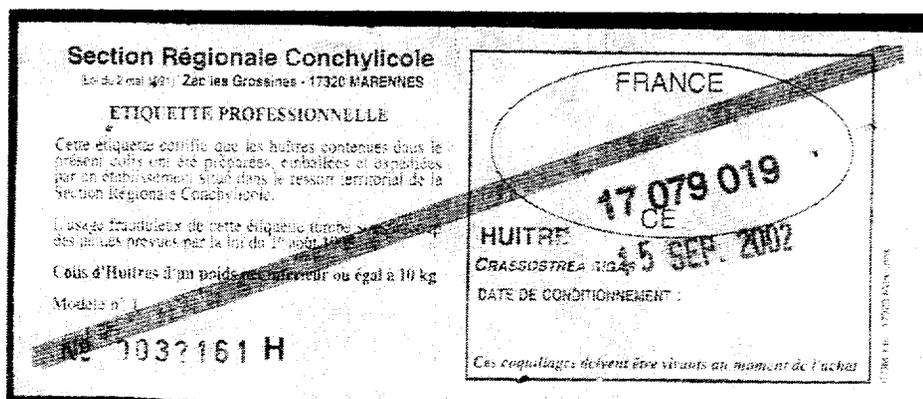
\*

\*

\*

**Question n° 3 : 3 points**

Les coquillages et les crustacés sont accompagnés d'une étiquette de salubrité.



Afin d'être en mesure d'opérer les contrôles nécessaires, donnez la signification des termes relevés :

France :

C.E. :

17 :

079 :

019 :

B) Indiquez la signification de la barre en diagonale figurant sur l'étiquette :

(A rendre avec la copie)

**Question n° 4 : 9 points**

Vous utilisez des produits sur lesquels figurent des appellations européennes.  
Complétez le tableau en indiquant leur correspondance en France, leur signification.  
Vous fournirez également des exemples de produits français bénéficiant de ces appellations.

<b>Appellations européennes</b>	<b>Appellations françaises</b>	<b>Significations</b>	<b>Exemples</b>
<b>AOP</b>			
<b>IGP</b>			
<b>Agriculture Biologique</b>			

**Question n° 5 : 2 points**

De la révolution à nos jours la cuisine française a subi plusieurs bouleversements importants.

Citez et développez les principaux événements ou étapes ayant contribué à l'évolution de l'art culinaire français.

**THEME 2**  
**Service et Commercialisation**  
**(A rendre avec la copie)**

**Question n° 1 : 9 points**

Vous proposez aux clients de la brasserie un accord mets/vin.  
 Complétez le tableau ci-dessous en reprenant les plats régionaux proposés à la question n° 1 d'organisation et production culinaire. Vous choisirez un vin AOC.

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>
Rappel du plat :	Rappel du plat :  <b>PISSALADIERE</b>	Rappel du plat :  <b>FILETS DE SOLE DIEPPOISE</b>
Vin AOC	Vin AOC	Vin AOC
Région d'origine du vin et couleur	Région d'origine du vin et couleur	Région d'origine du vin et couleur

<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>	<b>SAMEDI</b>
Rappel du plat :	Rappel du plat :  <b>TARTIFLETTE</b>	Rappel du plat :
Vin AOC	Vin AOC	Vin AOC
Région d'origine du vin et couleur	Région d'origine du vin et couleur	Région d'origine du vin et couleur

**Question n° 2 : 4 points**

Afin de compléter la carte de brasserie, composez un plateau de fruits de mer comprenant quatre mollusques (ne pas citer les huîtres) et quatre crustacés.

<b>Mollusques</b>	
<b>1</b>	
<b>2</b>	
<b>3</b>	
<b>4</b>	

<b>Crustacés</b>	
<b>1</b>	
<b>2</b>	
<b>3</b>	
<b>4</b>	

(A rendre avec la copie)

**Question n° 3 : 8 points**

A) Citez quatre variétés d'huîtres en précisant la région de production.

	Variété	Origine
1		
2		
3		
4		

B) Proposez deux vins blancs français d'accompagnement.

1	
2	

C) Proposez deux vins blancs européens d'accompagnement (autres que français).

1	
2	

D) Un client vous demande de lui expliquer la mention portée sur la carte « HUITRES FINES DE CLAIRE N° 4 ».

--

**Question n° 4 : 7 points**

La brasserie est spécialisée dans le service de la bière.

A) Donnez la définition d'une bière.

--

(A rendre avec la copie)

B) Précisez la différence entre une bière blonde et une bière brune.

--

C) Précisez le pays d'origine des bières suivantes :

Marque de bière	Origine
Kanterbrau	
Trappiste	
Heineken	
Guinness	
Adelscott	

**Question n° 5 : 2 points**

Afin de promouvoir la vente des bières, proposez quatre actions publicitaires à mettre en place.

↙

↙

↙

↙