

PARTIE 2 : CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT

LES FROMAGES

QUESTION N° 1 : 5 points

Complétez le tableau suivant en utilisant uniquement des fromages A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) :

FROMAGES	FAMILLES	RÉGIONS	LAIT
Exemple : COMTÉ	Pâte pressée cuite	Franche Comté	Vache
CAMEMBERT	Pâte molle croûte fleurie	NORMANDIE	Vache
OSSAU IRATY	Pâte pressée non cuite	PAYS BASQUE	Brebis
ROQUEFORT	PÂTE PERSILLÉE	AVEYRON	Brebis
BEAUFORT	PÂTE PRESSÉE CUITE	SAVOIE	Vache
MUNSTER GÉROMÉ	Pâte molle croûte lavée	VOSGES	Vache

ACCORD DES METS ET DES VINS

QUESTION N° 2 : 5 points

En respectant les règles de la gastronomie régionale, accordez les vins et les mets suivants (placer la lettre du Vin en face du mets ou du plat) :

METS			VINS
Salade Niçoise	C	A	Muscadet de Sèvre et Maine
Munster	E	B	Vin jaune : Exemple
Tartiflette	D	C	Côtes de Provence blanc
Huîtres	A	D	Crépy
Foie gras des Landes	F	E	Gewurztraminer
Exemple : Comté	B	F	Sauternes

LE PERSONNEL DE RESTAURANT

QUESTION N° 3 : 5 points

Complétez l'organigramme suivant à l'aide des emplois nommés ci-dessous : dans un ordre hiérarchique)

Ex : ~~Directeur de restaurant~~ – 1^{er} maître d'hôtel – ½ chef de rang – maître d'hôtel de carré – commis de suite – chef de rang.

