

## PRÉSENTATION DU SUJET

**La société Bertrant** souhaite faire découvrir la France géographique et gastronomique et quelques uns de ses pays limitrophes à de futurs investisseurs étrangers au cours d'une croisière fluviale.

**Fluv'Europe**, organisateur de croisières fluviales a été retenu.



Employé dans cette entreprise vous êtes sollicité(e) afin de proposer une prestation respectant le cahier des charges suivant :

- La croisière partira du Sud de la France pour s'achever au Nord en passant par les pays suivants : Allemagne, Pays-Bas et Belgique.
- Les repas servis aux convives utiliseront les produits des régions ou des pays traversés.
- Le nombre de participants n'excédera pas trente personnes.

L'itinéraire que vous proposez se décompose ainsi :

- Départ d'Arles en région **Provence-Alpes-Côte d'Azur**
- Halte à Lyon en région **Rhône-Alpes**, à Chalon-sur-Saône en région **Bourgogne**, à Mulhouse en région **Alsace**
- Halte à Bonn en **Allemagne**, à Rotterdam aux **Pays-Bas**, à Anvers en **Belgique**
- Arrivée à Dunkerque en région **Nord-Pas de Calais**.

### BARÈME DE NOTATION

#### THÈME 1 :

|              |           |
|--------------|-----------|
| Question 1 : | 7 points  |
| Question 2 : | 13 points |
| Question 3 : | 2 points  |
| Question 4 : | 8 points  |

**TOTAL : 30 POINTS**

#### THÈME 2 :

|              |            |
|--------------|------------|
| Question 1 : | 4 points   |
| Question 2 : | 10 points  |
| Question 3 : | 7,5 points |
| Question 4 : | 7 points   |
| Question 5 : | 1,5 point  |

**TOTAL : 30 POINTS**

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

## SUJET

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
**RESTAURATION**  
Session : 2010

**E1 Épreuve Technologique**  
**Sous-épreuve A1 Technologie**  
Coef : 3                      Durée : 2 heures

Repère :1009-RESTA

Ce sujet comporte 7 pages

Page 1/7

## Thème 1 Organisation et production culinaire

### Question 1 :

1.1 En tant que chef de cuisine, vous devez choisir un concept de production adapté à la restauration fluviale. Votre choix se porte sur la cuisine d'assemblage.

☞ Précisez l'influence de ce choix de concept sur les facteurs suivants :

| Facteurs              | Influences  |
|-----------------------|---|
| Les produits utilisés | - Ex : <i><b>Pas ou peu de préparations préliminaires</b></i><br>-<br>- |
| Le personnel          | -<br>-  |
| Le matériel           | -<br>-  |
| Les locaux            | -<br>-  |

1.2 Pour ce concept de cuisine d'assemblage, vous utiliserez quelques produits issus de l'industrie agro-alimentaire.

☞ Définissez les termes suivants en donnant un exemple pour chacun.

**PAI :**

P..... A..... I.....

Exemple :

**PCEA :**

P..... C..... E..... A.....

Exemple :

**Question 2 :**

2.1 Vous profitez de vos haltes gourmandes pour vous ravitailler en produits et spécialités régionales.

☞ Complétez le tableau ci-dessous en tenant compte de l'appellation ou de l'élément de base.

| Région                            | Appellation  | Éléments de base   |
|-----------------------------------|--------------|--|
| <b>Provence-Alpes-Côte d'Azur</b> | -            | Poissons de roche (rouget, rascasse, vive, congre....), soupe, pommes de terre |
| <b>Rhône-Alpes</b>                | Sauce Nantua | -  |
| <b>Bourgogne</b>                  | -            | Viande de bœuf à ragoût (paleron, gîte...), vin rouge de Bourgogne             |
| <b>Alsace</b>                     | Kouglof      | -  |
| <b>Nord-Pas de Calais</b>         | -            | Viande de bœuf à ragoût (paleron, gîte...), bière brune, pain d'épices         |

2.2 Vous réalisez un menu à thème articulé autour des pays traversés.

| Pays / Région                    | Plats   | Intitulé | Composition |
|----------------------------------|---------|----------|-------------|
| <b>Belgique</b>                  | Entrée  |          |             |
| <b>Allemagne</b>                 | Plats   |          |             |
| <b>Pays-Bas</b>                  | Fromage |          |             |
| <b>France Nord-Pas de Calais</b> | Dessert |          |             |

**Question 3 :**

Les spécialités et produits européens bénéficient de labels alimentaires de qualité. Il vous est demandé de définir les sigles suivants.

| Labels | Définition des sigles |
|--------|-----------------------|
| AOP    |                       |
| IGP    |                       |

**Question 4 :**

Associez les spécialités suivantes à un des labels européens proposés ainsi qu'à une région ou un pays traversés lors de la croisière fluviale :

Alsace, Bourgogne, Nord-Pas de Calais, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Franche-Comté.

| Spécialités ou produits marqueurs  | A O P | I G P    | Régions françaises ou pays |
|------------------------------------|-------|----------|----------------------------|
| <i>Exemple : Jambon d'Ardennes</i> |       | <b>X</b> | <b>Belgique</b>            |
| Olive noire de Nyons               |       |          |                            |
| Gouda                              |       |          |                            |
| Munster                            |       |          |                            |
| Maroilles                          |       |          |                            |
| Asperge blanche de Malines         |       |          |                            |
| Dinde de Bresse                    |       |          |                            |
| Jambon de Westphalie               |       |          |                            |
| Moutarde de Dijon                  |       |          |                            |

## Thème 2

### Service et commercialisation

#### **Question 1** :

Afin d'organiser des étapes gourmandes, vous effectuez une recherche préalable sur les « tables réputées » des régions françaises traversées.

➔ Proposez pour chaque région deux établissements bénéficiant de 3 étoiles (macarons) au guide Michelin dans la liste suivante :

Le Moulin de Mougins, Le Relais Bernard Loiseau, Georges Blanc, L'Arnsbourg (Klein), Auberge de l'III, Côte Saint-Jacques (Lorrain), Paul Bocuse, Le Petit Nice (Passadat).

| Région                     | Nom de l'établissement |
|----------------------------|------------------------|
| Provence-Alpes-Côte d'Azur |                        |
| Rhône-Alpes                |                        |
| Bourgogne                  |                        |
| Alsace                     |                        |

**Question 2 :**

Vous recensez quelques produits et spécialités régionales différentes pour les promouvoir pendant la croisière.

⇒ Complétez le tableau suivant :

| Région                     | Boissons hors vin | Fromages A O P | Spécialités Régionales (charcuteries, confiseries, condiments, ...) |
|----------------------------|-------------------|----------------|---|
| Provence-Alpes-Côte d'Azur | -                 | -              | -<br>-  |
| Rhône-Alpes                | -                 | -              | -<br>-  |
| Bourgogne                  | -                 | -              | -<br>-  |
| Alsace                     | -                 | -              | -<br>-  |
| Nord-Pas de Calais         | -                 | -              | -<br>-  |

**Question 3 :**

Lors d'une étape, vous organisez une animation autour des bières régionales.

**3.1** Précisez la différence entre une bière blonde et une bière brune :

**3.2** Précisez le pays d'origine des bières suivantes :

| Marque de bière | Origine |
|-----------------|---------|
| Kanterbraü      |         |
| Trappiste       |         |
| Amstel          |         |
| Hoogaardeen     |         |
| Löwenbrau       |         |

**Question 4 :**

Voici quelques plats des régions gastronomiques traversées. Vous proposez des vins de la même région que les mets cités et précisez les couleurs et typicités.

| Régions              | Plats                                 | Vins AOC   | Couleurs et typicités |
|----------------------|---------------------------------------|--|-----------------------|
| Languedoc-Roussillon | <i>Exemple : huîtres de Bouzigues</i> | <i>AOC Coteaux du Languedoc<br/>Picpoul de Pinet</i> | <i>Vin blanc sec</i>  |
| PACA                 | Pieds et paquets marseillais          |  |                       |
| Rhône-Alpes          | Cuisses de grenouilles en persillade  |  |                       |
| Bourgogne            | Œufs en meurette                      |  |                       |
| Allemagne            | Forêt Noire                           |  |                       |
| Alsace               | Flammenküche                          |  |                       |

**Question 5 :**

Vous suggérez à la direction de Fluv'Europe de lancer une campagne de promotion commerciale de vos croisières gastronomiques. ➔ Citez 3 actions à mettre en œuvre :

- 
- 
-