

THEME 1
Organisation et Production Culinaire

Question n° 1 : 12 points

Complétez le tableau ci-dessous pour obtenir différents menus régionaux. Précisez succinctement la composition de la spécialité proposée.

N.B. : évitez les appellations du type « à la scandinave » ou « à la champenoise » ou autres titres du genre qui n'expliquent pas une composition significative.

	Région	Spécialité régionale	Composition du plat	Fromage AOC	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>Comté</i>	<i>Tarte aux myrtilles</i>
LUNDI	Alsace	Choucroute	Choux fermentés, pomme de terre, jarret, saucisse de Strasbourg, poitrine fumée	Munster	Tarte alsacienne
MARDI	Provence, Alpes, Côte d'Azur	Pissaladière	Base de pâte à pain, compote d'oignons, filets d'anchois, olives noires	Banon de Provence	Tarte tropézienne
MERCREDI	Haute Normandie	Filets de sole Dieppoise	Filets de sole, crevettes, moules et champignons, nappés d'un velouté de poisson crémé	Pont - l'Evêque	Douillon aux pommes
JEUDI	Auvergne	Potée auvergnate	Porc frais ou salé, petit salé, saucisse, tête de porc, mélange de légumes et haricots blancs	Saint - Nectaire	Pompes aux pommes
VENDREDI	Rhône - Alpes	Tartiflette	Pommes de terre, lardons et reblochon	Beaufort	Biscuit de Savoie
SAMEDI	Centre	Civet de chevreuil de Sologne au vin de Bourgueil	Morceaux de chevreuil marinés puis cuits dans une sauce au Bourgueil	Valençay	Tarte des demoiselles Tatin

CORRIGE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
	Session : 2003	Coef : 3
Repère : 0306-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 6 pages	Durée : 2 heures Page 1/6

Question n° 2 : 4 points

A) Citez quatre critères de fraîcheur des mollusques :

- * Doit être vivant
- * Une odeur agréable
- * Liquide limpide et abondant
- * Le manteau se rétracte à la piqure

B) Citez quatre critères de fraîcheur des crustacés :

- * Les acheter toujours vivants
- * Une odeur agréable
- * Recherche de réactions autour des pattes et des antennes
- * Lourds et vigoureux

Question n° 3 : 3 points

Il vous est demandé d'analyser l'étiquette de salubrité ci-dessous :

France : Pays d'origine

C.E. : Communauté Européenne

17 : N° du département

079 : N° d'identification de la commune

019 : N° d'identification du producteur

Précisez à quoi correspond la barre en diagonale sur cette étiquette :

Colis d'huîtres d'un poids net inférieur ou égal à 10 kg

Question n° 4 : 9 points

Donnez la correspondance française des sigles européens et leurs significations. Citez trois exemples de produits français possédant cette protection.

Sigles Européens	Sigles Français	Significations	Exemples
AOP	AOC	Appellation d'Origine Contrôlée Garantissant des caractéristiques et qualités de produits provenant de secteurs géographiques bien délimités	Volailles de Bresse Taureau de Camargue Beurre Charentes-Poitou Miel de Corse
IGP	Certification de Conformité Label rouge accepté	« Certifié Qualité » Garantissant sur un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé, une qualité, une réputation dont la production, la transformation et ou l'élaboration ont eu lieu dans l'aire géographique délimitée	Ail rose de Lautrec Lentilles vertes du Berry Jambon de Bayonne Melon du Haut Poitou
Agriculture Biologique	AB	Agriculture Biologique Garantit que les produits sont issus d'un mode de production excluant l'utilisation d'engrais ou de traitement chimique	Produits laitiers de la laiterie de Messais 79 Charcuteries de la fumaison du Haut Doubs Volailles du Périgord (Terrasson)

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 déterminants ayant contribué à l'évolution de l'art culinaire français.

Principaux événements à argumenter :

- * La révolution
- * La codification des bases
- * La nouvelle cuisine
- * Les nouveaux produits et les matériels évolutifs

A l'appréciation des membres du jury.

THEME 2
Service et Commercialisation

Question n° 1 : 9 points

Vous proposez un accord mets/vin. Complétez le tableau ci-dessous en reprenant les plats régionaux proposés à la question n°1 d'OPC. Vous choisirez un vin AOC.

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Rappel du plat :	Rappel du plat : Pissaladière	Rappel du plat : Filets de sole Dieppoise
Vin AOC	Vin AOC	Vin AOC
Région / couleur	Région / couleur	Région / couleur

JEUDI	 VENDREDI	SAMEDI
Rappel du plat :	Rappel du plat : Tartiflette	Rappel du plat :
Vin AOC	Vin AOC	Vin AOC
Région / couleur	Région / couleur	Région / couleur

Les réponses sont à l'appréciation du jury.

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.

Mollusques	
1	Clams
2	Bulots
3	Palourdes
4	Praires

Crustacés	
1	Crevettes
2	Langoustines
3	Crabes (tourteaux)
4	Araignée

Question n° 3 : 8 points

- On vous demande de citer quatre variétés d'huîtres en précisant la région productrice.

	Variété	Origine
1	Belon	Bretagne
2	Bouzigues	Bassin de Thau
3	Marenne-Oléron	Charente-Maritime
4	Gravette	Bassin d'Arcachon

2. Proposez deux vins blancs français d'accompagnement.

1	Muscadet
2	Entre deux mers

3. Proposez deux vins blancs européens d'accompagnement.

1	Fendant (Suisse)
2	Retsina (Grèce)

4. Rappelez la définition d'une fine de claire.

C'est une huître affinée pendant un à deux mois dans un bassin d'eau claire contenant une algue microscopique (la navicule bleue) qui lui confère une couleur verte tout à fait spécifique.

Question n° 4 : 7 points

La brasserie est spécialisée dans le service de la bière.

A) Donnez la définition d'une bière.

La bière est une boisson gazeuse plus ou moins alcoolisée obtenue après fermentation d'un moût à base de malt (orge germé) et parfumée au houblon.

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

Lors du maltage, le malt subit le « touraillage ». Opération au cours de laquelle les graines sont séchées et chauffées. Selon l'intensité du touraillage, il en résulte un malt plus ou moins coloré qui donnera une bière blonde, rousse ou brune.

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

Marque de bière	Origine
Kanterbrau	France
Trappiste	Belgique
Heineken	Pays- Bas
Guinness	Irlande
Adelsott	Grande - Bretagne

Question n° 5 : 2 points

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

- * Affiche publicitaire
- * Dégustation gratuite
- * Plats à base de bière
- * Décoration avec objets (chopes, ...)
- * Soirée à thème (pays ou région de production de la bière).