

PRESENTATION DU SUJET

Vous êtes chargé (e) en qualité d'assistant de direction à l'hôtel Mont Royal, établissement classé quatre étoiles, de 80 chambres, dans le 16^{ème} arrondissement de Paris.

La clientèle se compose d'une part d'hommes d'affaires en semaine et d'autre part de touristes européens le week-end.

L'analyse des résultats fait apparaître une baisse au niveau des petits déjeuners durant le week-end. Vous décidez de mettre en place une formule novatrice de type brunch.

A partir de la carte existante, la direction souhaite promouvoir des produits régionaux et européens. Des incidences sont à prévoir en termes d'organisation, de production et de distribution.

BAREME DE NOTATION

THEME 1

Question n° 1 : 8 points
Question n° 2 : 7 points
Question n° 3 : 3 points
Question n° 4 : 6 points
Question n° 5 : 6 points

TOTAL : 30 POINTS

THEME 2

Question n° 1 : 6 points
Question n° 2 : 5 points
Question n° 3 : 2 points
Question n° 4 : 6 points
Question n° 5 : 2 points
Question n° 6 : 4 points
Question n° 7 : 5 points

TOTAL : 30 POINTS

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

SUJET		
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 Epreuve Technologique Sous épreuve A 1 Technologie	
Session : 2005	Coef. : 3 durée 2 heure	
Repère : 0506-RESTA	Ce sujet comporte 8 pages	Page : 1/8

THEME 1
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
A remettre avec la copie

Question n°1 : 8 points

Complétez le tableau en proposant des mets en adéquation avec la formule brunch

GAMME	REGION / PAYS	METS
Salade	Alsace	Salade de cervelas aux échalotes Salade de saucisse aux pommes de terre et fromage blanc Salade de chou blanc aux lardons
	Provence	Salade Niçoise. Salade de pois chiche et anchois Mesclun au chèvre et pignons. Salade de tomate et poivrons marinés Salade de poulpes
Charcuterie	Bretagne	Andouillette de Guéméné, beurre demi sel de Guérande Jambon de Morlaix Pâté Nantais
	Allemagne	Jambon cru de Westphalie, de Holstein, ou de la Forêt Noire. Saucisse au curry à la Berlinoise Saucisse de Nuremberg grillée Boudin blanc poché à la Munichoise
Plat chaud	Belgique	Carbonade flamande Waterzoi de volaille Filet de sole au vert
	Pays de Loire	Pavé de saumon poché beurre blanc Fricassée de volaille l' Angevine Poulet en barbouille
Dessert	Italie	Tiramisu Panetone. Cannoli Zabaione
	Bourgogne	Tarte au cassis Poire pochée au vin rouge à la Dijonnaise Tarte au fromage blanc Clafoutis de cerise

Question n° 2 : 7 points

La formule brunch du dimanche est assurée par un personnel de cuisine à effectif réduit.

- Quelle procédure mettez-vous en place pour permettre un fonctionnement optimum ?
- Précisez les étapes essentielles à respecter pour mettre en place cette procédure (tableau à compléter).

Type de procédure : <i>liaison froide à distribution différée (avec application des normes HACCP)</i>	
Phase essentielle	Règle d'hygiène et matériel utilisé
<i>Préparations et cuisson des préparations</i>	<i>Respect des conditions de stockage des marchandises, des règles d'hygiène d'usage et de la marche en avant</i>
<i>Refroidissement</i>	<i>En cellule de refroidissement rapide en moins de 2 heures à + 3° à cœur</i>
<i>Conditionnement / mise sous vide (portion ou multi portion)</i>	<i>Cloche à vide, sachet de conditionnement (rétractable ou non) machine à étiqueter La mise sous vide se pratique avec des gants.</i>
<i>Stockage</i>	<i>Stockage en chambre positive à + 3 ° maximum 6 jours (J+5). Fiche de suivi des t° (entrée / sortie)</i>
<i>Remise en température</i>	<i>Remettre en température le plus prêt possible du service A + 63° à cœur en – d'1 heure Matériel utilisé : micro-ondes, bain marie, four à air pulsé Four à vapeur, bac gastronorme, ciseaux</i>
<i>Maintien en t°</i>	<i>Sur glace pilée : salade de fruits, charcuterie En bain-marie: préparation chaude En vitrine réfrigérée : produit laitiers et pâtisserie</i>
<i>Distribution</i>	<i>La température de service du mets doit être supérieure ou égale à + 63° Tous les restes seront détruits.</i>

Question n° 3 : 3 points

Vous cherchez des références auprès de chefs étoilés 3 macarons.
Citez le nom d'un chef pour chaque région mentionnée.

Région	Chefs 3 macarons
Alsace et Lorraine	Marc et Paul Haerberlin, Antoine Westermann.
Rhône-Alpes	Marc Veyrat, Paul Bocuse, Georges Blanc.
Ile de France	Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Alain Senderens, Guy Savoy, Christian Lesquer, Guy Martin, Bernard Pacaud.

Question n°4 : 6 points

Chaque semaine, les produits marqueurs d'une région ou d'un pays sont à l'honneur.
Citez trois produits pour chaque région ou pays indiqué dans le tableau.

<i>Région ou pays</i>	<i>Produits marqueurs</i>
Bretagne	<ul style="list-style-type: none"> - beurre demi sel - andouillette de Guéméné, jambon de Morlaix, pâté Nantais - galette de Pont Aven
Allemagne	<ul style="list-style-type: none"> - jambon cru de Westphalie - saucisse de Francfort - pain noir, pain au cumin
Alsace	<ul style="list-style-type: none"> - Bretzels, sauce au raifort - Saucisse de Strasbourg, cervelas - Munster,
Grèce	<ul style="list-style-type: none"> - feuille de vignes, caviar d'aubergines, tarama... - fêta, kasséri, manouri - miel, yogourt

Question n° 5 : 6 points

Lors de la sortie de la nouvelle carte, vous conviez la presse régionale pour un petit déjeuner découverte.
Certaines références de la carte appellent quelques précisions.

Complétez le tableau suivant :

<i>Région ou pays d'origine</i>	<i>Plat</i>	<i>Explication commerciale</i>
Belgique (ville de Gand)	Waterzoi de volaille	Morceau de poulet poché dans un bouillon de volaille, nappé d'une sauce crémée, agrémenté d'une julienne de légumes poireaux , cèleris, carotte
Grèce	Moussaka	Gratin de hachis de viande de mouton e et d'aubergines parfumé au cumin, parfois recouvert d'un couche de béchamel
France Auvergne	Crème Vichyssoise	Potage à base de poireaux et pomme de terre cuit et lié à la crème fraîche. Servir froid agrémenté de ciboulette hachée
Région P.A.C.A	Pissaladière	Pâte à pain garni d'une compotée d'oignons à l'huile d'olive, parfumé au thym agrémentée de petites olives noires Niçoises et de pissalat

THEME 2
SERVICE ET COMMERCIALISATION
A remettre avec la copie

Question n°1 : 6 points

La direction vous demande d'analyser la carte suivante (voir annexe1) et de formuler des propositions.
Complétez le tableau d'analyse ci-dessous.

Gamme	Point positif à conserver	Proposition d'amélioration à apporter
Boissons	La notion de vins vendus au verre est intéressante	Manque de détails dans l'offre Possibilité d'étendre la gamme des boissons Mini carte des vins adaptée
Mets	Gamme étendue des produits du petit déjeuner Nombre de référence (2 ou 3) de plats chauds cohérents	Adapter à une clientèle Européenne Mise en avant d'une grosse pièce (viande ou poisson) à la voiture ou chaffing-dish. Gamme de salades composée Proposition de fromages Proposition plus élaborée de desserts
Suppléments		Supprimer la notion de supplément dans ce type de forfait Revoir certain prix Proposition d'un forfait tout compris

Question n°2 : 5 points

La distribution de la nouvelle formule brunch prend en compte les contraintes techniques suivantes :

- Type de prestation : buffet assis
- Lieu exploité : salle des banquets
- Surface disponible : 100m²
- Amplitude horaire : 11 h à 16 heures

a) Quelle surface moyenne prévisionnelle par client suggérez-vous ? Justifiez votre réponse.

Surface moyenne prévue 1,2 à 1,8 mètre carré par client
Justification : comme il s'agit d'une prestation buffet assis, il est indispensable de prendre en compte les trois éléments suivant : tables dressées, emplacement du buffet, flux de circulation de la clientèle

b) Quelle capacité de clientèle pouvez-vous envisager au maximum ?

Capacité maximale de clientèle : surface du salon divisée par métrage moyen
Bonne réponse : 60 à 80 couverts

c) Compte tenu de la capacité d'accueil estimée dans la réponse précédente, quelle est la longueur en mètre linéaire de buffet à prévoir ?

Longueur du buffet suggérée : sur une base de 80 personnes, prévoir 8 mètres.

Question n° 3 : 2 points

Citez de actions sur le lieu de vente pour promouvoir le brunch auprès de clients de l'hôtel.

Affichage à la réception de l'hôtel, dans l'ascenseur Plaquette dans les chambres Inscription sur support de vente du restaurant, chevalet de table	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Question n°4 : 6 points

Une partie du buffet valorise des produits laitiers français et européens.

Indiquer dans le tableau ci-dessous, l'appellation, le type de lait, de pâte et la région ou pays concerné.

APPELLATION	LAIT	PATE	PROVENANCE
Poulligny Saint-pierre	Chèvre	Pâte molle à croûte lavée	Centre
Beaufort	Vache	Pâte pressée cuite	Rhône Alpes
Stilton	Vache	Pâte persillée	Royaume uni
Roquefort	Brebis	Pâte persillée	Midi-Pyrénées
Maroilles	Vache	Pâte molle croûte lavée	Nord Pas de Calais
Mozzarella	Bufflonne	Pâte filée, ou pâte fraîche	Italie

Question n°5 : 2 points

Citez deux matériels spécifiques adaptés au service des mets chauds d'un brunch.

Chaffing-dish, bain-marie Grill électrique de table Voiture de tranche Lampe à infra rouge	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--

A remettre avec la copie

Question n°6 : 4 points

Le décor et l'animation doivent correspondre à la région ou au pays mis en valeur.
Proposez pour la Bretagne et l'Espagne deux suggestions de décor et d'animation.

Région / Pays	Décor	Animation
Bretagne	<ul style="list-style-type: none"> - Drapeau Breton, carte postale..... Posters de phare - Affiches représentatives des localités, filet de pêche, coquilles de coquillages 	<ul style="list-style-type: none"> - Groupe de danse folklorique, joueur de biniou, bombarde.... Conteur Breton - Service de cidre au tonneau,
Espagne	<ul style="list-style-type: none"> - Drapeau des différentes provinces, Affiches de corrida, de régions touristiques - Buffet de produits marqueurs des différentes régions vins, charcuterie, fruits, pâtisserie.... 	<ul style="list-style-type: none"> - Groupe de danseur et guitariste de flamenco - projection sur des fêtes tauromachiques..... Découverte avec explications par des producteurs de produits locaux , accords de mets et vins, recettes

Question n° 7 : 5 points :

Le brunch suppose notamment une gamme de boissons légères voire sans alcool. A cet effet, vous privilégiez un éventail d'eaux de source et d'eaux minérales.

a) Indiquez le nom de l'eau représentative de la région ou du pays cité.

Région / Pays	Eau minérale
Auvergne	Volvic
Italie	San Pellegrino
Languedoc	Perrier
Rhône-Alpes	Evian
Belgique	Spa

b) Proposez une carte de boissons réduite (5 références) adaptée à la formule brunch.
Complétez le tableau ci-dessous.

	Appellation
AOC région Bretagne	AOC Muscadet
AOC région Pays de Loire	AOC Sancerre
AOC région Sud-ouest	AOC Madiran
Vin Espagnol	DOCG Rioja
Vin Italien	DOC Barolo

ANNEXE 1

CARTE DU BRUNCH

23 € TTC

Eau minérale,

Café, thé, chocolat,

Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas)

Céréales (chocopops, corn-flakes)

Viennoiseries (croissant, pain au chocolat

Pains aux raisins, brioche au lait)

Pain tranché, Pain brioché tranché, pain baguette

Plats chauds

Oeufs brouillés

Saucisse, Bacon

Tarte aux poireaux

Desserts

Tarte aux fruits, corbeille de fruits

Brochette de fruits frais

Confitures (fraises, myrtilles, abricot), Miel

Suppléments

Salades composées 4,57 €

Charcuterie 6,10 €

Viandes froides 7,62 €

Vins

Suggestion du sommelier au verre