

THÈME 1

Organisation et production culinaire

Question n° 1 : 15 points (1 point par réponse)

Région ou Pays	Entrée	Plat	Dessert
Grèce	Salade grecque Tzatziki Feuilles de vigne Tarama Feuilletés au fromage	Moussaka Brochettes d'agneau (Slouvladia) Calmars aux fruits secs	Yaourt grec Petits fours au miel Baklava Loukoumadès Pastèque figues
Iles Britanniques	Chicken pie Quiche au brocolis Hareng doux Saumon poché Tourte au haddock	Irish stew (ragoût irlandais de mouton)	Apple pie Pudding aux fruits rouges aromatisé au Bailey's Apple crumble
Espagne	Salade de calamars et de poulpes, tortilla aux p de t, tapas Chorizo, jambon cru de Serrano, lomo, anchois marinés	Paëlla Valenciana Zarzuela de pescado Cocido madrilenò Morue à la biscaïenne	Crème catalane Riz au lait et à la cannelle Flao des Baléares Tortada Melon Galia d'eau
Provence Alpes Côte d'Azur	Pissaladière Petits farcis Caillettes Salade niçoise	Poulet niçoise Aïoli Bouillabaisse Estoficado de Nice Brandade de morue	Tourte niçoise Fougasse Tarte tropéziennne Navette
Aquitaine	Piperade Salade landaise Chipirons « en su tinta »	Axoà d'Espelette Ttoro Cassoulet de morue Poulet basquaise	Pastis landais Cannelé bordelais Gâteau basque

Liste non exhaustive

Question n° 2 : 5 points (1 point par réponse)

Avantages ovoproduits

- Qualité bactériologique (absence de salmonelle) obligatoire en collectivité
- Gain de temps (économie de main d'œuvre)
- Facilité d'utilisation
- Qualité constante du produit
- Utilisation facile et rationnelle (calibrage : omelette..)
- Facilité de stockage (pas de canadienne)
- Différents conditionnements, différents modes de conservation en fonction du concept de production
- Produit séparé possible (blanc ou jaune) ou entier + Pas de perte (jaunes ou blancs)
- Possibilité d'utiliser des ovoproduits transformés (œufs durs en saumure...) encore plus rapide d'utilisation

Liste non exhaustive

CORRIGÉ

**BACCALAUREAT
PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 2006

Repère : 0606-RESTA-COR

**E1 : Épreuve Technologique
Sous-épreuve A1 Technologie**

Coef : 3

Durée : 2 heures

Ce corrigé comporte 5 pages

Page 1/5

Question 3 : 3 points (1 point par réponse)

Règles d'achat.

- Rechercher le meilleur rapport qualité/ prix
- Comparer les prix
- Penser aux centrales d'achat
- Acheter en respectant la saison
- Privilégier les produits de 2^{ème} à 6^{ème} gamme sauf pour le restaurant gastronomique (facilité de stockage, DLC plus longue, moins de déchets [↳] penser à la quantité importante déchets à compacter)
- Vérifier la rotation des stocks, ne faire aucun stock important, travailler en flux tendu
- Lors de la réception, vérifier méticuleusement la qualité, la quantité et le prix [↳] en mer il sera trop tard
- Profiter des promotions (cafétéria)

Organiser les commandes suffisamment à l'avance pour éviter les ruptures de stocks.

Question 4 : 2 points (0,5 point par réponse)

Régions	Confiserie française
<i>Exemple : Lorraine</i>	<i>Dragée de Verdun</i>
Bourgogne Centre Ile de France	<ul style="list-style-type: none">• Cotignacs d'Orléans• Sucre d'orge de Moret /Loing• Forestines de Bourges• Négus de Nevers• Pralines de Montargis
Provence Alpes Côte d'Azur Rhône Alpes	<ul style="list-style-type: none">• Cocon de Lyon• Calissons d'Aix• Nougat de Montélimar• Berlingots de Carpentras• Fruits confits d'Apt• Marrons glacés
Aquitaine Midi Pyrénées	<ul style="list-style-type: none">• Violettes de Toulouse• Cachous• Sarments de vigne en chocolat
Nord Pas de Calais Basse Normandie Haute Normandie	<ul style="list-style-type: none">• Galets de Dieppe• Sucre de pomme de Rouen• Caramel d'Isigny• Bêtises de Cambrai

Liste non exhaustive

Question 5 : 5 points (1 point par réponse)

Cinq indications essentielles sur une fiche profil de poste

Exemple : Poste à pourvoir

- Qualités personnelles
- Salaire et primes
- Evolutions de carrière
- Aptitudes physiques
- Formations de base, générale et techniques
- Expérience en durée et qualité
- Connaissances particulières : gestion, informatique, langues étrangères, HACCP,

Liste non exhaustive

THÈME 2
Service et commercialisation

Question n° 1 : 15 points

RÉGION OU PAYS	FROMAGES	VINS	BOISSONS
<u>GRÈCE</u>	Féta, Kasseri ...	RETSINA CÔTE DE MELITON MUSCAT DE SAMOS	Ouzo
<u>ILES BRITANNIQUES</u>	Cheshire Cheddar Stilton ...	BLANC DU SUSSEX MULLER THURGAU ...	Gin Bières... Liqueurs de Whisky
<u>ESPAGNE</u>	Manchego, Cantabria, ...	RIOJA VALENCIA ...	Sangria Manzana....
<u>PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR</u>	Banon de Provence	CÔTES DE PROVENCE BANDOL CASSIS ...	Pastis...
<u>AQUITAINE</u>	Ossau Iraty	MÉDOC SAUTERNES SAINT-ÉMILION ...	Lillet Passavant...

QUESTION n° 2 2 points

Vous donnerez une définition rapide des deux bars suivants

Type d'établissement	Définition
Bar à vins	Lieu qui permet de déguster de nombreux vins au verre, au pichet, à la bouteille Restauration simple (tartines.....)
Pub	Lieu au décor typiquement anglais qui propose une carte de bières et de whiskies importante et des cocktails classiques

Question n° 3 : 6 points

La carte du pub propose une sélection d'eaux-de-vie suivant.

. Complétez le tableau

TYPE DE WHISKY	PRODUIT DE BASE	ORIGINE	MARQUE COMMERCIALE
SCOTCH WHISKY	Orge	Écosse	À l'appréciation du jury
ARMAGNAC	Vin	France – Département du Gers	À l'appréciation du jury
IRISH WHISKEY	Orge	Irlande	À l'appréciation du jury
RHUM	Canne à sucre	Antilles, Réunion....	À l'appréciation du jury
MIRABELLE	Prunes (Mirabelles)	Nancy, Lorraine...	À l'appréciation du jury
VODKA	Céréales, pommes de terre...	Pologne, Scandinavie, Russie...	À l'appréciation du jury

2

Question n° 4 : 4 points

Dans le cadre de la cafétéria libre service du déjeuner et du petit déjeuner, indiquez 3 modes de distribution et expliquez pour chacun leur principe de fonctionnement.

MODES DE DISTRIBUTION	FONCTIONNEMENT
LINÉAIRE	Le client prend son plateau puis suit un circuit défini qui l'amènera à passer devant toutes les prestations proposées, présentées dans des vitrines réfrigérées et des points chauds.
CARROUSSEL	Une vitrine à étagères tournantes propose différents plats classés par thème.
LIBRE-SERVICE « SCRAMBLE »	Le client muni d'un plateau circule dans la zone de distribution des mets dressés par thème sur des buffets.

Quel mode vous semble le plus approprié ; justifiez votre choix.

À l'appréciation du jury

Question n° 5 : 3 points

Sur ce buffet de petits-déjeuners, les clients disposent d'un choix de fruits. Complétez le tableau ci-dessous.

FRUITS	VARIÉTÉ	ORIGINE	SAISON
ANANAS	Victoria, Cayenne, Red Spanish...	Côte d'Ivoire, Antilles, ...	Hiver
RAISIN	AOC : Muscat du Ventoux AOC : Chasselas de Moissac	PACA Midi Pyrénées	Automne
ORANGE	Navel, Sanguine, Shamouti, ...	Espagne, France, Floride, ...	Hiver