

PRÉSENTATION DU SUJET

En septembre 2007, aura lieu en France la coupe du monde de rugby.

La société Tom&son a invité 200 de ses fidèles clients à assister à un des matchs de cette compétition se déroulant à Marseille.

Le restaurant « la Canebière » situé à proximité du stade a été retenu pour l'organisation de la soirée qui suivra le match.

Le programme est le suivant :

- accueil : cocktail de bienvenue,
- transferts : restaurant/stade/restaurant,
- buffet dînatoire à thème : la cuisine méditerranéenne de la Grèce, de l'Italie, de l'Espagne et de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

Question n° 1 : 10 points

Question n° 2 : 6 points

Question n° 3 : 14 points

TOTAL 30 POINTS

THÈME 2

Question n° 1 : 8 points

Question n° 2 : 7,5 points

Question n° 3 : 10,5 points

Question n° 4 : 4 points

TOTAL 30 POINTS

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

CORRIGÉ		
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
Session 2007	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0706-RESTA -COR	Ce corrigé comporte 7pages	Page 1/7

THÈME 1
Organisation et Production Culinaire

Question n° 1 : 10 points (20 x 0,5)

Le repas se présentera sous forme de buffet dînatoire et sera composé de spécialités culinaires de plusieurs pays européens et d'une région française.

- a) Proposez pour chaque thème du buffet (Grèce, Italie, Espagne et Provence-Alpes-Côte d'Azur) des produits marqueurs représentatifs du pays ou de la région.
(liste de réponses non exhaustive)

PAYS ou REGION	PRODUIT MARQUEUR	
	FRUIT OU LÉGUME	AROMATE, ÉPICE OU CONDIMENT
ESPAGNE	fève, cerise d'Alicante...	safran, fleur d'oranger, vinaigre de Xérès...
GRÈCE	raisin de Corinthe, citron, datte...	fenouil, anis, coriandre, miel...
ITALIE	truffe blanche du Piémont, cerise Amarena...	pesto, huile d'olive, origan, basilic...
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	artichaut violet, tomate, poivron...	romarin, menthe, serpolet, basilic, aïoli, pissalat, tapenade...

- b) Complétez ce buffet avec des spécialités culinaires
(liste de réponses non exhaustive)

PAYS ou RÉGION	SPÉCIALITÉ CULINAIRE À BASE DE ...		
	CHARCUTERIE ET VIANDE	PRODUIT DE LA MER	PRODUIT SUCRÉ
ESPAGNE	tripes à la madrilène, cochon de lait rôti...	Zarzuela...	crème catalane, churros, touron d'Alicante et Jijona...
GRÈCE	moussaka, samossas de bœuf	encornet farci, moules à la sauce piquante...	baklava, galettes au miel et fruits secs...
ITALIE	Osso-buco, carpaccio de bœuf	scampi fritti, pavé d'espadon, seiche à l'encre...	pannetone, baba napolitain, tiramisu, panna cotta...
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	daube provençale, pieds et paquets	bouillabaisse, sardine en escabèche...	tarte au citron de Menton, pompes, tarte tropézienne...

Question n° 2 : 6 points (6 x 1 point)

Après avoir passé les commandes de marchandises, vous insistez auprès de vos employés sur les contrôles à effectuer lors de la réception de la matière d'œuvre.

- Renseignez le tableau ci-dessous sur les différents points de contrôle à effectuer.

FICHE DE CONTRÔLE DES LIVRAISONS	
▪ Exemple : Date et heure de livraison	
▪ Nom du responsable	
▪ Dénomination des marchandises reçues	
▪ Quantités livrées	
▪ Contrôle des emballages	
▪ Contrôle de l'étiquetage (DLC ou DLUO)	
▪ Contrôle des températures	

Question n° 3 : 14 points

La technique de la cuisson sous-vide a été retenue pour réaliser les plats chauds qui seront servis lors de la soirée.

- a) Énumérez les étapes de la réalisation d'une cuisson sous-vide jusqu'à la commercialisation du plat. (8 x 1 point)

1	Réception et stockage des matières premières
2	Préparations préliminaires des produits : (lavage, épluchage, découpage, assaisonnement...).
3	Pré-cuisson (blanchiment, coloration, quadrillage...) et refroidissement rapide.
4	Conditionnement sous-vide en sachets thermorésistants.
5	Cuisson sous-vide à basse température (65 à 100°C).
6	Refroidissement rapide à +10°C à cœur en moins de 2 heures.
7	Identification du produit par apposition d'une étiquette comportant le nom du produit, la date de fabrication, la DLC et la conservation obligatoire au frais.
8	Stockage à une température de 0 à + 3°C, au maximum 6 jours.
9	Remise en température de + 3°C à + 63°C en moins d'une heure
10	Finition et distribution le jour J.

- b) Spécifiez quatre avantages présentés par l'utilisation de cette technique lors d'un banquet. (4 x 1 point)

1	Gestion plus efficace de l'activité du personnel (planification et répartition du travail, limitation des coups de feu au moment du service)...
2	Limite les pertes de poids par évaporation et par déshydratation, notamment lors de la cuisson de produits à coût élevé.
3	Économies d'énergie, de matériels de cuisson, de stockage...
4	Préservation des qualités organoleptiques, nutritionnelles et microbiologiques.

- c) Citez quatre matériels pouvant être utilisés pour la remise en température de plats cuisinés sous-vide. (4 x 0,5 point)

1	Four vapeur
2	Polycuiseur
3	Four mixte
4	Micro-onde ou bain-marie

THÈME 2

SERVICE ET COMMERCIALISATION

Question n° 1 : 8 points

Une carte de cocktails sera présentée aux invités.

a) Proposez quatre cocktails classiques en précisant l'alcool de base utilisé (8 x 0,5 point)

APPELLATION DU COCKTAIL	ALCOOL DE BASE
•	•
•	•
•	•
•	•

À l'appréciation du jury

À la carte des cocktails seront aussi proposés des apéritifs typiques des différents pays méditerranéens concernés.

b) Complétez ce tableau (8 x 0,5 point) (liste de réponse non exhaustive)

PAYS OU RÉGION	APÉRITIF	TYPE D'APÉRITIF
Espagne	Malaga, Sangria, Jerez, ...	VDL, cocktail
Grèce	Ouzo, Muscat de Samos	Anisé, VDN
Italie	Marsala, Martini, Campari...	VDN de Sicile, ABV, ABA
Provence Alpes - Côte d'Azur	Ricard, Pastis de Fortcalquier, Lou Parailou	Anisé, Cocktail

Question n° 2 : 7.5 points

Les vins seront servis au verre lors du buffet dînatoire.

- a) Classez les vins cités ci-dessous dans un ordre logique de service, en précisant le pays ou la région et leurs caractéristiques :

Cassis blanc, Cava, Barolo, Retsina rosé. (12 x 0,5 = 6 pts)

ORDRE DE SERVICE	PAYS ou REGION	APPELLATION	CARACTÉRISTIQUES
1	PACA	Cassis blanc	Frais, souples, aromatiques
2	Grèce	Retsina rosé	Ajout de résine
3	Italie	Barolo	Vin rouge puissant
4	Espagne	Cava	Puissant et équilibré

- b) Justifiez l'ordre de service que vous avez choisi. (1,5 point)

Accepter toute réponse logique, par exemple : du plus clair au plus foncé ou du plus léger au plus fort et pétillant en fin de service.

Question n° 3 : 10,5 points

Avant le service, vous souhaitez sensibiliser votre personnel sur le « produit fromage ».

- a) Rappelez les cinq principales phases communes à leur élaboration. (5 x 0,5 point)

Ordre des phases de l'élaboration	Principales phases
1	CAILLAGE
2	ÉGOUTAGE
3	MOULAGE
4	SALAGE
5	AFFINAGE

b) Composez une assiette de fromages représentatifs des différents pays et régions concernés.

(6 points) (12 x 0,5 point)

Pays ou région d'origine	Fromages	Lait	Type de Pâte et croûte
GRÈCE	Feta	Brebis	Pâte fraîche
ESPAGNE	Manchego	Vache/Brebis	PPNC
ITALIE	Gorgonzola	Vache	PP
PROVENCE	Banon de Provence	Brebis/Chèvre/Vache	PMCN

c) Précisez le grammage servi par assiette et la quantité totale de fromage à commander pour les 200 participants. (2 points ou rien)

60 à 70 grammes / pers X 200 personnes = 12 à 14 kg

Question n° 4 : 4 points (4 x 1 point) (liste de réponse non exhaustive)

Afin d'améliorer la qualité de vos prestations, vous créez un « questionnaire satisfaction client ».

Citez 4 points à aborder dans ce questionnaire

- la rapidité du service, le rapport qualité / prix,
- la qualité des mets et des boissons, la T° de service,
- l'accueil, le décor, l'ambiance, l'hygiène, la propreté,
- l'amabilité du personnel ...