

PRÉSENTATION DU CORRIGÉ

En août 2008, se tiendront les Jeux de la XXIX^{ème} Olympiade à Pékin.

Vous venez de terminer votre formation. Vous êtes engagé(e) en qualité d'assistant(e) du responsable de la restauration chez un traiteur français « Lande ». Celui-ci est chargé d'organiser pour le pavillon français la restauration sur place des journalistes, des personnels techniques et des dirigeants sportifs.

Sur ce site seront proposés :

- une cafétéria d'une capacité d'accueil de 300 couverts (petits déjeuners, déjeuners et dîners),
- une brasserie de luxe d'une capacité d'accueil de 80 couverts (déjeuners et dîners),
- un salon d'une capacité d'accueil variable selon la prestation proposée.

Dans ces espaces de restauration seront réalisés :

- un cocktail sous forme de buffet d'înatoire organisé à la suite de la cérémonie d'ouverture, sur le thème de la cuisine française.
- un dîner de la fédération Européenne de judo, sur le thème de la cuisine européenne

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

Question n° 1 :	06 points
Question n° 2 :	06 points
Question n° 3 :	08 points
Question n° 4 :	06 points
Question n° 5 :	04 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2

Question n° 1 :	06 points
Question n° 2 :	07 points
Question n° 3 :	08 points
Question n° 4 :	06 points
Question n° 5 :	03 points

TOTAL : 30 POINTS

CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2008	E1 : Épreuve Technologique Sous épreuve A1 Technologie	
	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0806-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 7 pages	Page 1/7

**THEME 1
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

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

Pour le buffet dînatoire, la cuisine française est largement représentée au travers des régions Champagne-Ardenes, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes.
Proposer deux produits marqués avec deux utilisations culinaires correspondant aux régions citées.

Région	Produit marqué	Spécialité culinaire incluant le produit marqué
Champagne-Ardenes	<ul style="list-style-type: none"> Les poissons d'eau douce La viande de gibiers 	<ul style="list-style-type: none"> La terrine de lièvre La truite braisée au Champagne <p>Entrées :</p>
Midi-Pyrénées	<ul style="list-style-type: none"> Le canard mulard Bœuf de Chalosse 	<ul style="list-style-type: none"> Confit de canard L'entrecôte grillée au Roquefort <p>Plats principaux :</p>
Poitou-Charentes	<ul style="list-style-type: none"> Le beurre des Charentes (AOC) Anguille du Marais poitevin 	<ul style="list-style-type: none"> Les macarons de Montmorillon Bouilliture d'anguille du Marais <p>Desserts :</p>

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

Pour le dîner de la Fédération Européenne de Judo, la cuisine européenne est largement représentée au travers notamment de l'Allemagne, de l'Espagne, de l'Irlande. Compléter le tableau suivant en proposant une spécialité culinaire et sa description.

Pays	Spécialité culinaire du pays	Descriptif du plat
Allemagne	<ul style="list-style-type: none"> Les œufs brouillés aux Sprats <p>Entrée :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ce sont des œufs brouillés agrémentés de beurre et de crème et de morceaux de Sprats (harengs sales et fumés).
Espagne	<ul style="list-style-type: none"> La Paella Valenciana <p>Plat principal :</p>	<ul style="list-style-type: none"> C'est un mélange de poulet, porc, chorizo, moules, calamars sautés à l'huile d'olive mélangés à du riz, du safran, des oignons, des tomates, des poivrons.
Irlande	<ul style="list-style-type: none"> L'Irish whiskey <p>Dessert :</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ce sont des rondelles de génoise imbibée avec un sirop aromatisé au whiskey, garnie de crème anglaise et de crème fouettée. <p>Trifle</p>

Question n° 3 : 8 points (8 x 0,5 / caractéristiques + 16 x 0,25 / avantages & inconvénients)

Le traiteur « Lande » décide d'utiliser des processus de production différents selon le lieu de distribution.

- Brasserie : cuisine traditionnelle,
- Cafétéria : cuisine d'assemblage.

Citer les caractéristiques principales des deux types de cuisine en précisant pour chacune un avantage et un inconvénient.

Production	Caractéristique	Avantage	Inconvénient
Cuisine traditionnelle	• Produits : Beaucoup de produits frais (première gamme)	• Bonne qualité des produits	• Produits plus chers, longs à travailler.
	• Localux : Toutes les zones sont nécessaires, utilisation de produits bruts	• Bonne qualité de la prestation	• Coût élevé des locaux
	• Matériels : Besoin de tous les matériels de la petite batterie de cuisine	• Cuisson au respect des produits : bonne qualité	• Coût élevé de l'achat des matériels et entretien onéreux
	• Personnels : Besoin de personnels qualifiés et disponibles	• Motivation du personnel, travail de produits frais et nobles	• Horaires difficiles, difficulté à trouver du personnel
Cuisine d'assemblage	• Produits : Utilisation de moins de produits frais, produits semi élaborés	• Produits plus rapides à travailler	• Qualité moyenne du produit fini
	• Localux : Besoin de moins de zones de travail, produits semi élaborés	• Coût des locaux moins élevé	• Production standardisée
	• Matériels : Besoin en matériels plus restreint	• Coût des matériels moins élevé	• Production standardisée
	• Personnels : Besoin de moins de personnels et moins qualifiés	• Horaires de travail plus attrayant	• Perte de la motivation des personnels, tâches répétitives

(À l'appréciation du jury)

4. Aptitude à former les personnels

3. Aptitude à motiver les personnels

2. Maîtrise technique, connaissances culinaires

1. Qualités organisationnelles, et de management

Citer quatre qualités essentielles pour occuper cette fonction. de luxe.

La direction souhaite vous associer au recrutement du chef de cuisine pour la brasserie

Question n° 5 : 4 points (4 x 1 point)

Le four mixte	
Possibilités de cuisson	Exemples d'utilisation
Mode de cuisson 1 : Cuisson à la Vapeur : + 100 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des légumes verts • Cuisson des poissons
Mode de cuisson 2 : Cuisson mixte : + 180 °C maxi	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des volailles • Cuisson des rôtis de porc
Mode de cuisson 3 : Cuisson chaleur sèche : + 250 °C maxi	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des rôtis de bœuf • Cuisson des pâtisseries

La catétera nécessite l'équipement d'un four. Votre choix se porte sur l'achat d'un four mixte en raison des possibilités de cuisson. Préciser les trois modes de cuissons possibles et donner deux exemples d'utilisation.

Question n° 4 : 6 points (3 x 1 point / mode de cuisson + 6 x 0,5 / exemple d'utilisation)

**THÈME 2
SERVICE ET COMMERCIALISATION**

Question n° 1 : 6 points

Après la cérémonie d'ouverture, un cocktail dînatoire est organisé pour 300 personnes. Ce cocktail est consommé debout. Le pavillon français dispose de salons :

- Salon Coubertin 510 m²
- Salon Beijing 258 m²
- Salon Olympe 155 m²
- Salon Sydney 92 m²

Quel est le salon le plus approprié à ce cocktail ? Justifier votre choix.

Salon choisi (1 point)	Salon Beijing
Justification (2 points)	<i>Pour un cocktail (buffet compris), un espace de 0,70 m²/personne est nécessaire. 300 pers x 0,70 m² = 210 m²</i>

Vous avez la responsabilité de la commande des boissons durant toute la durée du cocktail. Compléter le tableau pour faire face aux besoins. (6 x 0,5 point)

Boissons	Nombre de bouteilles par personne	Nombre total de bouteilles
Champagne	1 pour 3	+/- 100
Jus de fruits	1 pour 5	+/- 60
Eau minérale	1 pour 6	+/- 50

(Le nombre total de bouteilles en fonction du nombre de bouteilles par personne est laissé à l'appréciation du jury)

Fromage AOC	Région	Lait	Famille
Exemple : AOC Beaufort	Savoie	vache	Pâte pressée cuite
AOC Langres	Champagne	Vache	PMCL
AOC Chaource	Champagne	Vache	PMCF
AOC Chabichou	Poitou-Charentes	Chèvre	Fromage de Chèvre
AOC Roquefort	Midi-Pyrénées	Brebis	Pâte Persillée
AOC Laguiole	Midi-Pyrénées	Vache	PPNC
AOC Bleu des Causses	Midi-Pyrénées	Vache	Pâte Persillée
AOC Camembert de Normandie	Normandie	Vache	PMCF
AOC Reblochon	Savoie	Vache	PPNC

Sur le buffet, sera proposé un plateau de fromages français. Composer un assortiment de huit fromages AOC en précisant pour chacun la région de production, le lait utilisé et la famille de rattachement. (réponses à l'appréciation du jury)

Question n° 3 : 8 points (32 x 0,25 point)

- Chardonnay (1 pt)
- Pinot Noir (1 pt)
- Pinot Meunier (1 pt)

Citer les trois cépages utilisés pour l'élaboration du Champagne : (3 points)

Le Champagne
<p>Vin blanc ou rosé effervescent produit dans le vignoble de la Champagne Il est élaboré selon la méthode traditionnelle : après la fermentation alcoolique, le vin est mis en bouteille, on y ajoute du sucre et des levures. Les bouteilles sont fermées hermétiquement et une deuxième fermentation démarre pour la « prise de mousse ».</p>
4 points

La région Champagne-Ardenne étant à l'honneur, définir ci-dessous le Champagne et sa vinification.

Question n° 2 : 7 points

Poste	Personnel nécessaire	Justification
Maitre d'hôtel	< 4 à 5 >	1 MH pour 60/70 couverts
Chef de Rang	< 10 à 12 >	1 CR 25/30 couverts
Sommelier	< 8 à 10 >	1 Sommelier 30/40 couverts

Compléter le tableau ci-dessous.

Pour le dîner de gala de 300 personnes, on vous demande de prévoir le personnel nécessaire au service.

Question n° 5 : 3 points (6 x 0,5 point)

(La liste des réponses est non exhaustive et laissée à l'appréciation du jury)

Pays	Classification	Exemple de Boisson
France	Vin blanc sec AOC du Sud-Ouest	AOC Jurançon sec
	Vin rouge AOC de Midi-Pyrénées	AOC Gaillac
	Vin blanc liquoreux AOC du Bordelais	AOC Sauternes
	Boisson AOC autre que vin	Cidre de Cornouaille ou du pays d'Auge, eaux de vie, liqueurs, VDN, VDL bénéficiant d'une AOC
Allemagne	Vin rouge	QMP Spätburgunder
	Vin blanc sec	QMP Müller Thurgau
	Bière blonde	Pils
	Vin rouge	Rioja
Espagne	Vin blanc sec	Penedès
	Vin de liqueur	Jerez / Xères
	Bière brune	Guinness
Irlande	Boisson (autre que bière)	Irish coffee, whisky

Compléter le tableau, ci-dessous.

La Fédération européenne de judo souhaite organiser un dîner de gala à la brasserie de luxe pour lequel le sommelier propose une sélection de boissons sur « ardoise ».

Question n° 4 : 6 points (12 x 0,5 point)