

CORRIGÉ DU SUJET DE TECHNOLOGIE RESTAURATION

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous êtes titulaire du Baccalauréat professionnel restauration. Après quelques années dans la profession, vous venez d'acquérir un restaurant traditionnel sur la côte d'Opale : « Le Touquet ».

Vous décidez de développer :

- des soirées à thème dans le restaurant d'une capacité d'accueil de 50 couverts,
- un service traiteur.

Vous proposez également, durant les jours de fermeture, des cours de cuisine et d'initiation à la dégustation des vins ouverts aux amateurs (possibilité d'accueillir 8 personnes).

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

Question n° 1 : 6 points
Question n° 2 : 9 points
Question n° 3 : 10 points
Question n° 4 : 5 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2

Question n° 1 : 11 points
Question n° 2 : 7 points
Question n° 3 : 6 points
Question n° 4 : 6 points

TOTAL : 30 POINTS

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

CORRIGÉ MÉTROPOLÉ		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2009	E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0906-RESTA-COR	Ce corrigé comporte 9 pages	Page 1/9

THÈME 1

Organisation et production culinaire

Question n° 1 : 6 points

Vous proposez à la clientèle une soirée à caractère régional. Le premier thème retenu correspond aux régions Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Bourgogne et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Proposer une entrée, un plat et un dessert correspondant aux régions citées.

Région	Appellation précise du plat (1 point par réponse)	Descriptif simple du plat (1 point par réponse)
Nord-Pas-de-Calais et Picardie	<ul style="list-style-type: none">• <u>Entrée :</u> <i>Flamiche</i> <i>Ficelle picarde</i> <i>Pâté d'anguille de la Baie de Somme</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Tourte aux poireaux, ou maroilles</i>• <i>Crêpe garnie de jambon, duxelles de champignons, gruyère et sauce Mornay</i>• <i>Pâté en croûte d'anguille aux herbes</i>
Bourgogne	<ul style="list-style-type: none">• <u>Plat principal :</u> <i>Coq au Chambertin</i> <i>Estouffade de bœuf bourguignonne</i> <i>Pochouse</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Morceaux de coq cuit au Chambertin accompagné de lardons petits oignons</i>• <i>Morceaux de bœuf cuit en ragoût avec du vin bourguignon et garniture bourguignonne</i>• <i>Poisson de rivière poché au fumet, servi avec une sauce crémée</i>
Provence-Alpes- Côte d'Azur	<ul style="list-style-type: none">• <u>Dessert :</u> <i>Tarte au citron</i> <i>Pompe à l'huile</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Tarte au citron de Menton</i>• <i>Pâte levée avec de l'huile d'olive (graine d'anis)</i>

Liste non exhaustive

Question n° 2 : 9 points

Le second thème proposé correspond à un dîner sous forme de buffet, il sera à connotation européenne. Les pays retenus sont : l'Italie, les Pays scandinaves et le Royaume-Uni.

Compléter le tableau en proposant une entrée, un plat et un dessert, vous indiquerez le produit typique utilisé dans chacun d'eux.

Pays	Une entrée, un plat et un dessert pouvant être servis au buffet (9 x 0,5 point)	Le produit typique entrant dans la composition (9 x 0,5 point)
Italie	<u>Entrée :</u> <i>Antipasti (assortiments d'entrées froides)</i>	▪ <i>Mortadelle de Bologne</i>
	<u>Plat :</u> <i>Scalopina al Marsala (escalope de veau au Marsala)</i>	▪ <i>Viande de veau + Marsala (VDL de la région de Palerme)</i>
	<u>Dessert :</u> <i>Tiramisu (biscuit aromatisé au Marsala et garni de Mascarpone)</i>	▪ <i>Mascarpone et Marsala</i>
Pays scandinaves	<u>Entrée :</u> <i>Gravlax (filet de saumon mariné)</i>	▪ <i>Saumon</i>
	<u>Plat :</u> <i>Bidos (ragoût de renne)</i>	▪ <i>Renne</i>
	<u>Dessert :</u> <i>Roedgroed (soupe de fruits rouges et crème fouettée)</i>	▪ <i>Fruits rouges divers</i>
Royaume-Uni	<u>Entrée :</u> <i>Welsh rarebit (toast gratiné au chester fondu dans la bière blonde)</i>	▪ <i>Chester et bière</i>
	<u>Plat :</u> <i>steack and kidney pie (tourte à la viande et aux rognons)</i>	▪ <i>Rognons</i>
	<u>Dessert :</u> <i>apple crumble (pommes caramélisées recouverte de pâte émiettée)</i>	▪ <i>Pommes</i>

Question n° 3 : 10 points

Des vacanciers vous sollicitent pour un service traiteur à domicile. Il s'agit d'une soirée dînatoire sous forme de buffet.

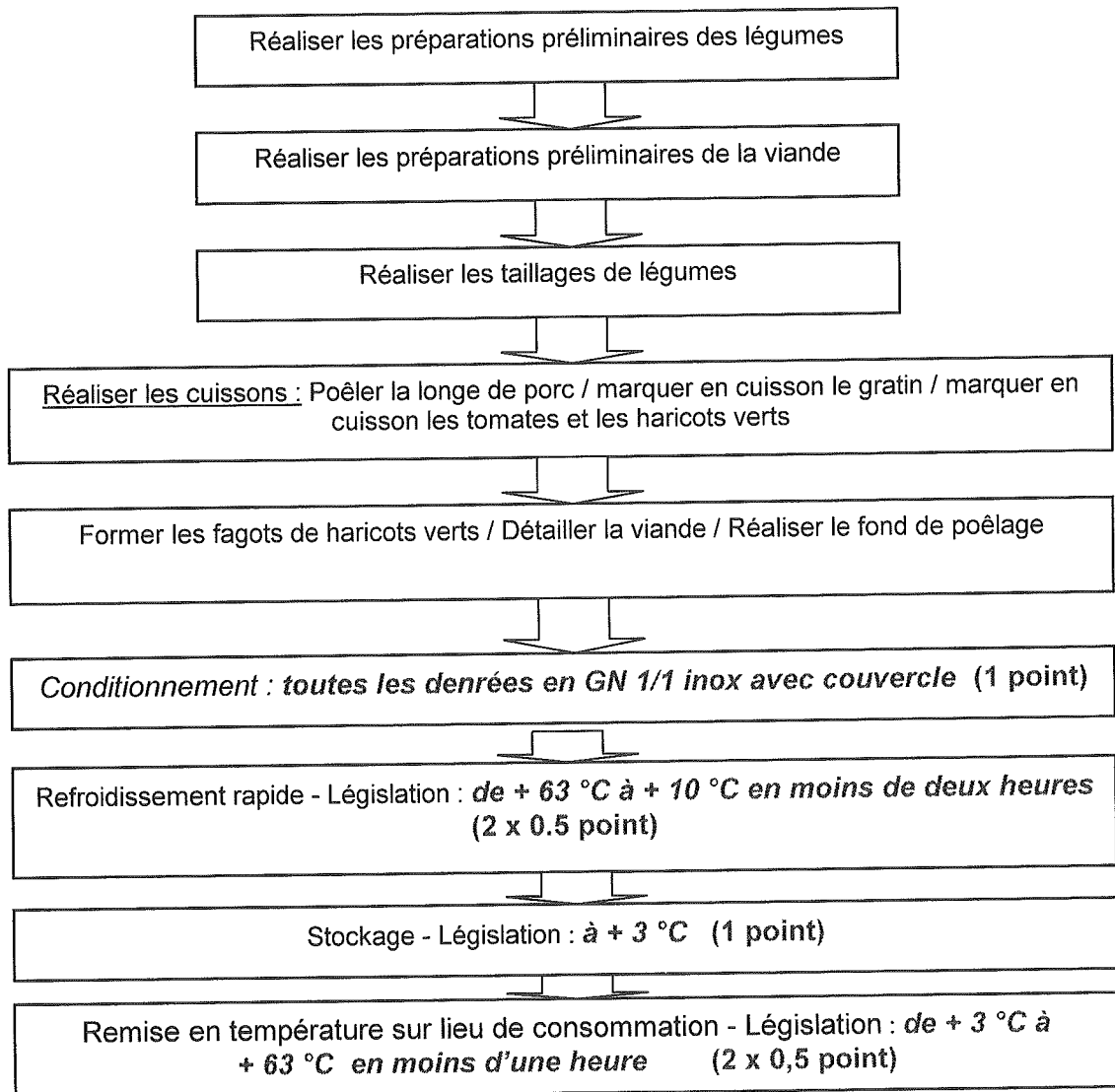
Le buffet doit présenter des entrées froides, et des desserts tandis qu'un plat chaud est servi à l'assiette. Celui-ci est composé d'une longe de porc poêlée avec gratin dauphinois, tomates étuvées, fagots de haricots verts.

Vous décidez de produire le plat chaud à l'avance en liaison froide : le jeudi pour le samedi.

a) Donner une définition de la liaison froide. (2 points)

C'est la liaison réfrigérée, les repas peuvent être différés dans le temps et dans l'espace, ils sont cuisinés traditionnellement et ils sont ensuite refroidis rapidement de + 63 °C à + 10 °C en moins de deux heures.

b) Compléter le schéma ci-dessous en précisant les dernières étapes de la production du plat chaud en liaison froide en rappelant la législation. (4 points)



c) Citer quatre matériels utilisés pour remettre les plats en température. (4 x 1 point par réponse)

<u>Matériel 1</u> : Four mixte	<u>Matériel 3</u> : Bain-marie
<u>Matériel 2</u> : Four de remise en température	<u>Matériel 4</u> : Chariot de remise en température

Question n° 4 : 5 points

Vous dispensez également à votre clientèle des cours de cuisine le lundi de 9 heures à 12 heures, jour de fermeture.

Ces cours sont destinés à une clientèle voulant apprendre à réaliser une cuisine ne nécessitant pas trop de temps tout en préservant la qualité.

Vous envisagez de faire réaliser un menu complet. Les produits de l'agro-alimentaire seront utilisés pour répondre à la demande.

Compléter le tableau.

Menu	Production traditionnelle : les principaux produits	Gammes	Produit correspondant de l'agro-alimentaire (10 x 0,25 point)	Gammes (10 x 0,25 point)
Quiche aux légumes	❖ Pâte brisée salée réalisée « maison »	1 ^{re}	➤ Pâte brisée salée surgelée en rouleau	3 ^{eme}
	❖ Légumes frais non épluchés taillés en julienne	1 ^{re}	➤ Julienne de légumes surgelée	3 ^{eme}
	❖ Appareil à crème prise salé classique	1 ^{re}	➤ Appareil à crème prise salé classique	1 ^{re}
Escalope de saumon, sauce vin blanc flan de courgettes	❖ Filet de saumon pour détailler les escalopes	1 ^{re}	➤ Escalopes de saumon sous vide crues	4 ^{eme}
	❖ Fumet de poisson maison réalisé avec des arêtes de merlan	1 ^{re}	➤ Fumet de poisson déshydraté	PAI
	❖ Finition sauce vin blanc classique (réduction fumet, vin blanc, crème, monté au beurre)	1 ^{re}	➤ Finition de la sauce classique	1 ^{re}
	❖ Purée de courgettes fraîches non épluchées + appareil à crème prise salé	1 ^{re}	➤ Purée de courgettes en galets surgelés, appareil à crème prise salé	3 ^{eme}
Charlotte aux fraises	❖ Biscuit cuillère maison	1 ^{re}	➤ Biscuits cuillère industriels emballés sous atmosphère	PAI
	❖ Appareil à bavarois aux fruits maison (fraises fraîches)	1 ^{re}	➤ Purée de fruits surgelés prête à l'emploi	3 ^{eme}
	❖ Décor : Chantilly maison + fruits frais	1 ^{re}	➤ Décor : Chantilly en bombe + fruits frais	PAI

THÈME 2

Service et commercialisation

Question n° 1 : 11 points

Vous organisez aussi des séances de dégustation comparative de vins le lundi après-midi, jour de fermeture.

La dégustation des vins nécessite plusieurs phases. Chacune d'elles repose sur différents éléments à observer.

a) Énumérer les trois phases de la dégustation et préciser trois éléments observés par phase. (12 x 0,5 point)

Phase de la dégustation	Observations		
Phase 1 : <ul style="list-style-type: none">• Visuelle	<ul style="list-style-type: none">• Couleur	<ul style="list-style-type: none">• Intensité	<ul style="list-style-type: none">• Limpidité
Phase 2 : <ul style="list-style-type: none">• Olfactive	<ul style="list-style-type: none">• Intensité	<ul style="list-style-type: none">• Arômes primaires	<ul style="list-style-type: none">• Arômes secondaires
Phase 3 : <ul style="list-style-type: none">• Gustative	<ul style="list-style-type: none">• Texture	<ul style="list-style-type: none">• Longueur en bouche	<ul style="list-style-type: none">• Intensité

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury

Un groupe de huit personnes doit participer à la prochaine séance de dégustation.

b) Citer trois vins rouges et deux vins blancs secs pour les deux régions indiquées. (10 x 0,5)

Région	Vin rouge	Vin blanc sec
Bourgogne	Beaujolais, Côtes de Nuits, Mâconnais, Châlonnais	Côtes de Beaune, Chablis, Mâconnais,....
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Provence : Bellet, Cassis, Palette, Bandol, Côtes de Provence Vins de la Vallée du Rhône	Provence : Bellet, Cassis, Palette, Bandol, Côtes de Provence Vins de la Vallée du Rhône

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury

Question n° 2 : 7 points

Vous cherchez à développer les soirées à thème. Une soirée basée sur la découverte des fromages français sera prochainement organisée.

a) Compléter le tableau en proposant une sélection de fromages et de vins AOC ou AOP. (10 x 0,5 point)

	Fromage AOC	Accord fromage/vin
Région Aquitaine	<ul style="list-style-type: none">• Ossau-Iraty	<ul style="list-style-type: none">• Irouléguay, vins du Bordelais,...
Région Centre	<ul style="list-style-type: none">• Valençay,• Pouligny-Saint-Pierre,• Sainte-Maure de Touraine• Crottin de Chavignols• Selles-sur-Cher	<ul style="list-style-type: none">• Vins du centre : Sancerre, Quincy, Pouilly-fumé,...
Région Franche-Comté	<ul style="list-style-type: none">• Morbier• Mont d'Or• Comté• Bleu de Gex	<ul style="list-style-type: none">• Côtes du Jura, Château-Chalon, l'Étoile, Arbois

b) Proposer des décors et des animations sur le thème du fromage et du vin. (4 x 0,5 point)

Décor	Animation
Poster, affiche, drapeau régional, décoration rappelant la montagne Clayette d'affinage Bouteilles de vin, fûts de vins, ...	Personnel en tenue folklorique Orchestre régional Animation fromage : buffet dégustation Buffet charcuterie ...

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury

Question n° 3 : 6 points

Lors d'une soirée européenne, vous mettez à l'honneur la Scandinavie au travers d'un buffet de poissons fumés.

a) Proposer quatre poissons fumés et quatre produits d'accompagnement (8 x 0,5)

Poisson fumé	Accompagnement (hors boisson)
<ul style="list-style-type: none">• Saumon• Haddock• Truite• Anguille• Hareng• Flétan• Sprat• ...	<ul style="list-style-type: none">• Blinis, toast melba, pain de seigle• Citron• Crème acidulée à l'aneth• Beurre

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury

b) Compléter le tableau en proposant deux boissons (hors vin) en accord avec la dégustation de poissons fumés. (1 point par ligne)

Boisson	Famille	Produit de base
<ul style="list-style-type: none">• Aquavit	<ul style="list-style-type: none">• eau-de-vie	<ul style="list-style-type: none">• pomme de terre• céréales
<ul style="list-style-type: none">• Vodka Absolut	<ul style="list-style-type: none">• eau-de-vie	<ul style="list-style-type: none">• céréales
<ul style="list-style-type: none">• Genever	<ul style="list-style-type: none">• eau-de-vie	<ul style="list-style-type: none">• céréales + genièvre

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury

Question 4 : 6 points

Vous cherchez à promouvoir les soirées à thème pour attirer une clientèle nouvelle et pour inciter les clients fidèles à venir dans ce contexte de restauration.

a. Proposer trois actions destinées à répondre à l'objectif ne nécessitant pas de moyens trop coûteux. Préciser le support d'information choisi. (3 x 1 point)

• Disposer un chevalet sur la table.
• Réaliser un affichage dans le restaurant.
• Réaliser un affichage extérieur.
• Faire diffuser le message par les chefs de rang.
• Informer les clients par mail ou réaliser un « mailing ».
• Diffuser l'information sur le site internet de l'établissement.
• Envoyer des invitations.

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury

b. Préciser six indications indispensables à noter sur un des supports présentés. (6 x 0,5 points)

- Le thème de la soirée
- Le menu
- La date
- L'heure
- Le prix
- Le lieu : nom et adresse du restaurant
- Le numéro de téléphone pour réserver
- Les animations prévues

Liste non exhaustive, à l'appréciation du jury