

Thème 1
Organisation et production culinaire

Question 1 : 7 points

1.1 Le responsable de la restauration, Monsieur Norbert, vous demande de compléter le tableau suivant en expliquant succinctement les plats que vous proposerez à l'occasion du premier événement organisé cet automne.

6 points (1 point pour chaque nom de plat et 1 point pour chaque explication)

Une entrée alsacienne	Soupe aux cerises	Composée d'eau, vin rouge, cerises et pain
	Salade alsacienne	Pommes de terre, cervelas, lardons, oignons et vinaigrette
	Foie gras au Gewurztraminer	Foie gras d'oie ou de canard poché au Gewurztraminer
	Flammekueche	Fine pâte à pain recouverte de crème, oignons et lardons, cuite au feu de bois
Un plat de Rhône Alpes	Poularde demi deuil	Poularde pochée, nappée de sauce suprême, entourée de tartelette garnie de ris de veau et champignons liés au velouté de volaille, lamelle de truffe
	Quenelle de brochet sauce Nantua	Farce fine de brochet façonnée en quenelle et pochée, servie avec une sauce Nantua (dérivée américaine réalisée avec des écrevisses)
	Poulet au vinaigre	Poulet sauté avec des oignons, vinaigre et vin blanc
	Truite à la grenobloise	Truite meunière garnie de câpres et citron et dés de pain de mie
Un dessert bourguignon	Cacou de Paray le Monial	Clafoutis aux cerises
	Flamusse	Flan au potiron
	Rigodon	Pudding fait de morceaux de brioche mouillée au lait, noix, noisettes, parfumé à la cannelle, servi tiède avec une purée de fruits
	Poire belle-dijonnaise	Poire pochée au vin rouge, nappée de coulis de framboise, glace cassis

1.2 Lors de ce premier événement, Monsieur Norbert souhaite inviter un ambassadeur de la gastronomie française. Il vous demande de sélectionner deux chefs récompensés par trois étoiles au guide Michelin 1 point (2 x 0,5 point)

Alléno	Bocuse	Guérard	Lorain	Pic
Anton	Bras	Haëberlin	Marcon	Savoy
Barbot	Ducasse	Klein	Pacaud	Trama
Berton	Fréchon	Lameloise	Passard	Troisgros
Blanc	Gagnaire	Le Scaer	Passédat	

Question 2 : 6 points (0,5 point par nom de plat et 1,5 point par explication)

Votre direction a choisi de mettre l'accent sur la gastronomie du Sud de l'Europe et vous demande de proposer un menu européen qui sera présenté sous forme de buffet chaud et froid.

Complétez le tableau ci-dessous :

Intitulé du plat		Description / Explication
Une entrée grecque ou chypriote	Dolmadakia	Feuille de vigne farcie
	Tzatziki	Yaourt au concombre et à l'ail
	Kakavia	Soupe de poisson
	Horiatiki salata	Salade de crudités et féta
Un plat espagnol	Zarzuela de pescado	Ragoût de poissons et fruits de mer
	Cordero asado	Agneau rôti
	Paëlla valenciana	Riz, poulet, calamar, moules, aromatisés au safran
	Fabada	Cassoulet espagnol
	Lenguado catalana	Filet de sole à la catalane
Un dessert italien	Tiramisu	Biscuit imbibé au café et marsala et crème à base de mascarpone
	Panetonne	Brioche aux raisins secs et fruits confits
	Tarte à la ricotta	Tarte sucrée à la ricotta
	Panna cotta	Lait gélifié, coulis de fruits rouges

Question 3 : 7 points

Le chef de cuisine souhaiterait mettre à la carte des produits d'appellation d'origine contrôlée.

3.1 Complétez le tableau suivant : 2 points (4 x 0,5 point)

Produit	Appellation d'origine contrôlée	Région d'origine
Bovins	Fin gras du Mézenc	Auvergne et Rhône alpes
	Bœuf Maine Anjou	Pays de Loire, Bretagne, Normandie, Poitou Charente
	Taureau de Camargue	P.A.C.A.
Ovins	Agneau Barèges Gavarnie	Midi Pyrénées
	Pré salé de la baie du Mont St Michel	Normandie et Bretagne
	Pré salé de la baie de Somme	Picardie

Le chef de cuisine souhaite travailler la volaille de Bresse. À cette fin, le responsable de la restauration vous demande de préparer un document destiné à l'économiste, chargé de la réception des marchandises.

3.2 Citez les deux signes distinctifs apposés sur la volaille garantissant que celle-ci est une authentique volaille de Bresse. 2 points (2 x 1 point)

Bague métallique inviolable d'identification posée par l'éleveur sur la patte gauche du poulet	Scellé tricolore apposé à la base du cou, portant le nom de l'expéditeur ayant préparé et vendu la volaille.
--	--

Afin d'aider à la rédaction d'une présentation commerciale, vous décidez de comparer à l'aide d'un tableau les deux types d'élevage : AOC et industriel. Précisez l'alimentation, le mode de vie (espace et parcours herbeux) ainsi que l'âge d'abattage pour chacun des types d'élevage. 3 points (6 x 0,5 point)

Types d'élevage	Alimentation	Mode de vie : Espace et parcours	Âge d'abattage
Industriel	Aliments industriels (farine, tourteaux de soja, matières grasses, additifs autorisés, activateur de croissance) et antibiotiques	Claustration totale Bâtiments sans fenêtrage	6 semaines : 42 jours
AOC	Alimentation naturelle (herbe, petits mollusques, maïs, blé, avoine, riz et poudre de lait) Antibiotiques interdits	Liberté totale et parcours herbeux	16 semaines : 112 jours

Question 4 : 5 points (5 x 1 point)

Le sondage réalisé auprès de la clientèle de l'hôtel sur le service de restauration, montre que les clients souhaitent une proposition de soupe et de potages pour le room service du soir.

Répondez à cette demande en proposant une carte de soupes.

Consommé à base de bœuf	<ul style="list-style-type: none">- Consommé brunoise- Consommé belle fermière- Consommé mosaïque- Consommé vermicelles, cheveux d'anges, perles du Japon
Potage taillé	<ul style="list-style-type: none">- Bonne-femme- Normande- Cultivateur- Minestrone
Potage purée de légumes frais	<ul style="list-style-type: none">- Freneuse : navet- Champenoise : céleri-rave- Crécy : carotte- Flamande : chou de Bruxelles- Cressonnière : cresson- Cormeilles : haricot vert- Santé : oseille- Julienne Darblay : carotte, blanc de poireau, navet, céleri
Potage purée de légumes sec	<ul style="list-style-type: none">- St germain : pois cassés- Condé : haricots rouges- Soissonnais : haricots blancs- Esaü: lentilles- Musard : flageolets- Purée de fèves: fèves
Crème ou velouté à base de velouté de veau	<ul style="list-style-type: none">- Dubarry : chou-fleur- Choisy : laitue- Argenteuil : asperge- Georgette : fond d'artichaut

Question 5 :**5 points** (3 points pour la ligne de Maude ; 2 points pour les autres lignes 4 x 0,5 point)

Monsieur Norbert vous demande de contrôler le planning de travail des cuisiniers en fonction des contraintes qu'il vous a données et de lui soumettre les éventuelles modifications.

	Planning conforme	Jour et erreur de planification	Proposition de modification	Justification
Chef : Paul		Mercredi F	Mercredi O	3 fermetures au lieu de 2 (manque 1 personne d'ouverture)
Second : Edouardo	X (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Planning conforme (0,125 pt)
Chef poste froid : John	X (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Planning conforme (0,125 pt)
Chef poste chaud : Lydie	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Garde manger : Tino	X (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Planning conforme (0,125 pt)
Commis : Wilfried	X (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Aucune (0,125 pt)	Planning conforme (0,125 pt)
Commis : Maude		Lundi CP (1 pt)	Lundi C (1 pt)	Les congés débutent à partir de mardi et personne n'est de coupure (1 pt)
Commis : Wiske	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Plongeur : Jim	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Apprenti : Max	X	Aucune	Aucune	Planning conforme
Apprenti : Léa		Jeudi O	Jeudi R ou mardi R	Pas de 2 jours de repos consécutifs

Thème 2
Service et commercialisation

Question 1 : 5 points (10 x 0,5 point)

Dans un premier temps, vous porterez votre attention sur le Beaujolais.

Une grande animation sera organisée pour fêter la sortie du Beaujolais Nouveau. Vous devez connaître ce vignoble avant de le mettre en valeur.

1.1 Complétez le texte suivant :

- Le vignoble qui produit le Beaujolais est une subdivision d'un vignoble mondialement réputé.
De quel vignoble s'agit-il ?

• La Bourgogne

- Citez le principal cépage rouge qui y est cultivé.

• Gamay

- Une partie des vins est commercialisée en « primeur ». Ces vins sont vendus à partir d'une date très précise, laquelle ?

• 3^{ème} jeudi du mois de novembre.

- Citez le nom des restaurants typiques de Lyon, dans lesquels est vendu le Beaujolais.

• les bouchons.

1.2 Citez 2 termes de vinification et/ou dégustation qui symbolisent ces beaujolais primeurs :

Gouleyant, fruité, banane, nouveau, souple, macération carbonique, etc.

1.3 Les vins les plus réputés du Beaujolais sont vendus sous des noms de « crus ».

Citez 3 crus parmi les 10 existants :

St Amour, Juliéna, Chénas, Moulin à Vent, Fleurie, Morgon, Chiroubles, Regnié, Brouilly, Côte de Brouilly

1.4 Il existe du beaujolais blanc. Entourer la bonne réponse :

OUI

Question 2 : 6 points

Pour accompagner la dégustation du Beaujolais, vous dressez un buffet de charcuteries. Une carte de France permettra aux clients de localiser l'origine géographique des charcuteries proposées.

Complétez le tableau ci-dessous :

	Régions administratives (6 x 0,25 point)	Spécialités charcutières (6 x 0,75 point)
1	Normandie	Andouille de Vire
2	Aquitaine	Jambon de Bayonne
3	Rhône-Alpes	Rosette ou Jésus
4	Bretagne	Andouille de Guéméné
5	Pays de la Loire	Rillettes du Mans
6	Corse	Figatelli, lonzo, coppa

Liste non exhaustive

Question 3 : 8 points (8 x 1 point)

Le buffet valorisera un certain nombre de pays européens en présentant leurs charcuteries, et plus particulièrement leurs jambons.

Citez un jambon ainsi qu'un vin originaire de chaque pays.

	Pays	Jambon proposé	Vin d'accompagnement
1	Allemagne	Jambon de la Forêt Noire, de Westphalie	Muller-Thurgau Pinot noir
2	Belgique	Jambon des Ardennes	
3	Espagne	Jambon serrano	Rioja, Navara
4	Italie	Jambon de Parme, d'Aoste, San Daniele	Barolo, Chianti, Barbaresco
5	Angleterre	Jambon d'York	

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

Vous travaillez maintenant sur l'organisation de la soirée « Beaujolais ».

4.1 Proposez quatre idées pour promouvoir la soirée auprès de la clientèle (hôtel, restaurant extérieur).

- Distributions de flyers, de pub sur les pare-brises...
- Bouche à oreille
- Information dans les chambres, dans l'ascenseur, à la réception
- Visites effectuées par l'attaché commercial auprès des clients
- Utilisation d'internet auprès des entreprises
- Publicités telles que : radio, presse, informations municipales

4.2 Listez quatre actions qui permettront de développer les ventes de Beaujolais lors de la soirée.

- Poser une bouteille sur chaque table
- Proposer des formules mets + vin
- Offrir des primes à la vente au personnel (intéressement)
- Faire intervenir un viticulteur, un commercial, un négociant...
- Proposer et animer une dégustation comparative
- Mettre en avant le buffet de charcuteries, de fromages, de pains...

4.3 Proposez quatre éléments de décor pour la soirée Beaujolais.

- Nappes à carreaux
- Pots du Beaujolais
- Guignol, marionnettes
- Étal de charcuteries entières, factices ou réelles
- Tenue du personnel style « bistrot » ou brasserie
- Présentation d'outils viticoles

Question 5 : 5 points (10 x 0,5 point)

Il ne faut évaluer que 5 constats et 5 corrections

Constat	Corrections à apporter
La contenance des vins vendus au verre n'apparaît pas	Préciser la contenance en centilitres
La catégorie de vin n'apparaît pas (AOC)	Préciser la catégorie du vin : AOC, AOVDQS...
Le vin de pays ne fait pas l'objet d'un classement séparé	Les vins de table et les vins de pays doivent être présentés séparément
Le Pouilly-Fumé figure en Bourgogne	Le classer en Val de Loire
Le Cahors n'est pas un vin blanc	Le Cahors n'est pas un vin blanc
Pommard à Bordeaux	Pommard en Bourgogne
Champigny n'existe pas	Champigny n'existe pas
Pas de mention « prix nets »	Ajouter cette mention
Irancy	Préciser Bourgogne Irancy
Chardonnay	Classer en vin blanc du Languedoc