

## PRÉSENTATION DU CORRIGÉ



Le  
de TOUR  
France

À l'occasion du Tour de France, vous êtes recruté(e) dans l'équipe de logistique restauration du principal sponsor.

À chaque ville étape, vous êtes en charge d'organiser des prestations diverses.

À ce titre vous devrez mettre en valeur les spécialités et produits des pays et régions suivantes :

- le départ du tour de France 2012 est donné dans une petite ville située à côté de Liège en Belgique,
- les grandes étapes de montagne se situent dans la région Rhône-Alpes et la région Midi-Pyrénées, les coureurs réaliseront également la montée d'un col Espagnol.

## BARÈME DE NOTATION

### THÈME 1 : Organisation et production culinaire

Dossier 1 :	1,5 point
Dossier 2 :	4 points
Dossier 3 :	4,5 points
Dossier 4 :	2,5 points
Dossier 5 :	7,5 points
Dossier 6 :	10 points

TOTAL : 30 POINTS

### THÈME 2 : Service et commercialisation

Dossier 7 :	6 points
Dossier 8 :	8 points
Dossier 9 :	10 points
Dossier 10 :	6 points

TOTAL : 30 POINTS

## CORRIGÉ

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
RESTAURATION  
Session : 2012

E1 -preuve Technologique  
Sous-épreuve A1 Technologie  
Coef : 3                      Durée : 2 heures

**Thème 1**  
**Organisation et production culinaire**

**Dossier 1 (1,5 point)**

☞ En tant qu'assistant de la restauration, vous organisez un menu pour la première étape d'arrivée à Liège. Ce menu comporte trois plats typiquement belges.

✎ Complétez le tableau annexe 1.

**Dossier 2 (4 points)**

☞ Pour les étapes figurant en annexe 2, vous envisagez d'inviter un chef étoilé au Guide Michelin, afin de valoriser le patrimoine gastronomique de la région.

✎ Nommez les chefs que vous souhaitez inviter annexe 2.

**Dossier 3 (4,5 points)**

☞ Pour l'étape de montagne des Pyrénées, vous organisez un menu terroir qui mettra l'accent sur la gastronomie du Sud-Ouest.

✎ Complétez le tableau annexe 3.

**Dossier 4 (2,5 points)**

☞ Afin d'optimiser la production vous vous documentez sur des moyens de conservation susceptibles de convenir à votre activité.

✎ Complétez le tableau annexe 4.

**Dossier 5 (7,5 points)**

☞ Cette expérience professionnelle sur le tour vous permet de découvrir différents concepts et formules de restauration.

✎ Complétez le tableau annexe 5.

**Dossier 6 (10 points)**

☞ Le directeur vous demande d'organiser la soirée programmée à la fin de la quinzième étape en l'honneur de l'Espagne.

**À partir des produits marqueurs ou de vos connaissances, élaborer une assiette de cinq tapas proposées en apéritif.**

✎ Complétez l'annexe 6.

## Thème 2 Service et commercialisation

### Dossier 7 (6 points)

☞ Lors de cette soirée en l'honneur de l'Espagne vous menez une réflexion sur l'animation à mettre en place.

☒ Complétez l'annexe 7.

### Dossier 8 (8 points)

☞ Lors du second jour de repos des coureurs, votre responsable organise un buffet de la mer à l'hôtel de ville de Pau. Au cours de cette prestation, vous mettez en avant les poissons fumés.

☒ Complétez l'annexe 8.

☒ Établissez et justifiez le bon de commande pour 500 personnes annexe 9.

### Dossier 9 (10 points)

☞ Lors de l'étape à Cognac, le comité organisateur souhaite proposer une soirée de présentation du Cognac.

☒ Afin de former le personnel, complétez la fiche annexe 10.

☒ Pour compléter votre intervention, présentez deux autres eaux de vie brunes françaises annexe 11.

### Dossier 10 (6 points)


☞ Le directeur propose des produits soigneusement sélectionnés chaque soir aux officiels et directeurs sportifs.

Il vous demande de l'aider dans le choix des fromages AOC, des vins et des accompagnements mettant en valeur les régions Midi-Pyrénées et Rhône-Alpes.

☒ Complétez l'annexe 12.

Annexe 1

(3 x 0,5 = 1,5 pt)

INTITULÉ	DESCRIPTIF
<i>Waterzoï de poissons</i>	Morceaux de poissons pochés nappés d'une sauce crémée et de légumes en julienne
<i>Carbonade flamande</i>	Ragoût de bœuf parfumé à la bière flamande et cassonade
<i>Gaufres Liégeoises</i>	

0,5  
0,5  
0,5

Annexe 2

(4 x 1 = 4 pts)

ÉTAPES	NOM DU CHEF ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN
Bourgogne	<i>Lameloise, Lorain...</i>
Paris	<i>Ducasse, Gagnaire, Passard, Pacaud...</i>
Languedoc-Roussillon	<i>Pourcel</i>
Espagne	<i>Santi Satamaria, Martin Berasategui</i>

1  
1  
1  
1

Annexe 3

(3 x 1,5 = 4,5 pts)

INTITULÉ	DESCRIPTIF
Garbure	<i>Soupe à base de choux, saucisse, confit, haricots Tarbais, légumes</i>
Cassoulet	<i>Ragoût de Tarbais, à la graisse de canard garni de saucisse de Toulouse et de confit de porc cuit et gratiné au four</i>
Millas et chasselas de Moissac	<i>Dessert réalisé traditionnellement à base de farine de Millet, cuisiné aujourd'hui avec de la farine de maïs</i> <i>Chasselas de Moissac : Raisin AOP</i>

1,5  
1,5  
1,5

APPELLATION DU PROCÉDÉ	ACTION
<b>Dessiccation ou déshydratation (Naturelle ou mécanique)</b>	Séchage des produits au soleil, ou au courant d'air. Le produit perd la majeure partie de son eau de constitution. Teneur en eau (- de 14%). Réduction du développement des micro-organismes. 0,5
<b>Lyophilisation</b>	Procédé industriel qui permet la sublimation de l'eau contenue dans un aliment (de l'état de glace à l'état de vapeur sans le rendre liquide). 0,5
<b>UHT</b>	Procédé industriel qui permet de passer de très haute température (+140°C) au refroidissement à + 3°C en quelques secondes. 0,5
<b>Fumaison, fumage ou boucanage</b>	Ce procédé où l'aliment est soumis à l'action de la fumée, complète le procédé de conservation par salage. La fumée a une légère action antiseptique. 0,5
<b>Appertisation</b>	Procédé de conservation à chaud. L'aliment est mis à stériliser à + 100°C, dans un récipient hermétique (barème de stérilisation). 0,5

## Annexe 5

(7,5 points)

FORMULES OU CONCEPT DE RESTAURATION (5 x 1 = 5 pts)	CARACTÉRISTIQUES (10 x 0,25 = 2,5 pts)
<b>RESTAURATION RAPIDE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vente au comptoir</li> <li>- Menus standardisés</li> <li>- Coûts maîtrisés</li> <li>- Amplitude d'ouverture large...</li> </ul>
<b>CAFÉTÉRIAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisine d'assemblage</li> <li>- Self service (linéaire, scramble, free flow)</li> <li>- Personnel de salle débarrasse les plateaux</li> <li>- Bon rapport qualité/prix</li> </ul>
<b>BRASSERIES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Rapidité de service</b></li> <li>- <b>Plats conviviaux</b></li> <li>- <b>Cuisine classique et de terroir</b></li> <li>- <b>Amplitude d'ouverture large...</b></li> </ul>
<b>RESTAURATION À THÈME</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thèmes (produit, pays, ludique, ...)</li> <li>- Importance du décor et de l'ambiance</li> <li>- Tenue du personnel adaptée</li> <li>- Dépaysement de la clientèle</li> </ul>
<b>RESTAURATION GASTRONOMIQUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Personnel qualifié</b></li> <li>- <b>Cuisine et service haut de gamme et technique</b></li> <li>- <b>Décors recherchés</b></li> <li>- <b>Ticket moyen élevé</b></li> </ul>
<b>RESTAURATION DES TRANSPORTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration ambulante</li> <li>- Liaison froide/chaude</li> <li>- Choix limité</li> <li>- Formation du personnel spécifique</li> </ul>
<b>TRAITEURS À DOMICILE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Personnel en extra</li> <li>- Logistique rigoureuse</li> <li>- <b>Cuisine différée</b></li> <li>- <b>Prestation extérieure</b></li> </ul>






*Le correcteur appréciera la pertinence de la réponse, le corrigé n'est pas exhaustif*

Annexe 6


**PRODUITS MARQUEURS**

Riz rond, pimentos del piquillo, courgette, tomate, ail, orange, huile d'olive, lomo, jambon cru Serrano, moule, bacalao, sardine, chorizo, safran, chipiron, poivron, œuf, pomme de terre, anchois, oignon

(10 x 1 = 10 pts)

NOM DU TAPAS	INGRÉDIENTS UTILISÉS	SUPPORT / CONTENANT
<i>Gaspacho, paëlla, bacalao, crème de moules safranée...</i>	<i>Liste d'ingrédients selon le tapas proposé</i>	
<i>Bacalao, fondue de poivrons, fondue de légumes au chorizo et jambon...</i>	<i>Liste d'ingrédients selon le tapas proposé</i>	
<i>Tortilla, moules marinées, jambon pimientos, lomo, anchois tomate...</i>	<i>Liste d'ingrédients selon le tapas proposé</i>	
<i>Bacalao, paëlla, chipiron à la plancha...</i>	<i>Liste d'ingrédients selon le tapas proposé</i>	
<i>Pan con tomate, pan con Serrano, Chorizo, tomate, sardine, fondue d'oignons, tomates....</i>	<i>Liste d'ingrédients selon le tapas proposé</i>	

*Toute réponse cohérente en relation avec l'Espagne sera acceptée*

FICHE DE MANIFESTATION N°15			
	THÈME : ESPAGNE		DATE : 18/07/12
	NOMBRE DE PERSONNES 200		NOM DU RESPONSABLE M. DUVAL Pierre
	NOM DU SALON PIC DU MIDI	DÉSIGNATION SOIRÉE 15 <sup>ème</sup> ÉTAPE	HORAIRE D'ARRIVÉE 20H00
<b>REPAS</b>  Tapas  Pavé de cabillaud croustillant de paëlla  Mignon de Cerdo à l'ail huile de chorizo, ragoût de fèves et artichauts  Mel y Mátó, quenelle glacée au Tournon		<b>BOISSONS</b> <b>(3 x 1 = 3 pts)</b>  APÉRITIF : <i>Sangria, Moscatel, Malaga, Xéres</i>  VIN : <i>Rueda, Rias Baixas....</i>  VIN : <i>Rioja D.O, Ribera del Duero.....</i>  Café	
<b>TENUE VESTIMENTAIRE BRIGADE RESTAURANT</b> <b>(1 pt)</b>  <i>Hommes : pantalon noir, chemise blanche, ceinture en étoffe rouge...</i>  <i>Femmes : jupe longue noire, chemisier à volants, coiffure stricte, nœud rouge ou jaune dans les cheveux...</i>  <i>Ou tenue traditionnelle espagnole...</i>		<b>ANIMATION MUSICALE</b> <b>(0,5 pt)</b>  <i>Flamenco, Sevillanas</i>	
		<b>DECORATION DU SALON</b> <b>(1 pt)</b>  <i>Agrumes, olivier, drapeaux, couleurs rouges, jaunes, et noires, jambon sec, castagnette, éventail.....</i>	
<b>OBSERVATIONS EVENTUELLES : (0,5 pt)</b> <i>éviter les éléments tauromachiques</i>			




## Annexe 8

(8 x 0,5 = 4 pts)

POISSONS FUMÉS (3 réponses)	BOISSONS (2 réponses)	PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT (3 réponses)
*ANGUILLES *SAUMON *TRUITES *HARENGS	* AQUAVIT * VODKA FINLANDAISE * JURANÇON SEC	* BEURRE * BLINIS * CRÈME ACIDULÉE * CITRON

## Annexe 9

(4 points)

Poids portion proposé : 100 g / pers	(0,5 pt)	
Justification :	(0,5 pt)	
- Cohérence d'une dégustation de 30 g de produits sur trois produits = 90 g		
- Apport protéinique raisonnable		
Le jury applique une tolérance de poids portion logique en adéquation avec la justification (70 g à 120 g)		
DÉTAIL DU CALCUL DES QUANTITÉS À COMMANDER PAR POISSON POUR 500 PERSONNES		
100 g / pers x 500 pers = 50 000 g ou 50 kg	(0,5 pt)	
3 sortes de poissons donc 50 / 3 = 16,6 kg par poisson	(0,5 pt)	
BON DE COMMANDE N°25		
	Date de commande	Fournisseur
	26/06/12	Le Petit Mareyeur Route du Maquereau 64000 Pau
	Livraison avant	
	04/07/12	
ARTICLE	UNITÉ (1 pt)	QUANTITÉ (1 pt)
Anguille fumée	Kg	16,6
Saumon fumé	Kg	16,6
Hareng fumé	Kg	16,6

Tolérance : quantité arrondie au chiffre supérieur

## Annexe 10

(déf : 1 pt + 10 × 0,5 = 6 pts)

LE COGNAC	
Définition	<i>Eau de vie de vin blanc des départements Charente et Charente Maritime qui subissent une double distillation dans un alambic charentais dit « à repasse »</i> 1 <del>pt</del>
2 cépages utilisés	<i>Ugni blanc, Colombard, Folle Blanche</i> 2,05
2 crus ou terroirs	<i>Grande Champagne, Petite Champagne, Borderie, bons Bois, fins Bois, Bois ordinaires</i> 2x0,5
Dose de service	<i>4 Cl</i> 0,5
Verrerie utilisée	<i>Verre à dégustation</i> 0,5
Citez 2 comptes d'âge	<i>La plus jeune = 3*** la plus vieille = XO VSOP, Hors d'âge, VS, Napoléon</i> 2x0,5
Citez 2 grandes marques	<i>Hennessy, Otard, Camus, Martell ....</i> 2x0,5

**Annexe 11**

**(4 x 1 = 4 pts)**

Eaux de Vie	Région
<i>Armagnac</i>	<i>Aquitaine / Midi-Pyrénées</i>
<i>Calvados</i>	<i>Normandie</i>
<i>Rhum</i>	<i>Antilles / Réunion</i>

**Annexe 12**

**(6 points)**

Région	2 vins blancs AOC (4 x 0,25 = 1 pt)	2 vins rouges AOC (4 x 0,25 = 1 pt)	1 fromage AOC (2 x 0,5 = 1 pt)	Lait et Pâte (4 x 0,25 = 1 pt)	Accompagnement	
					1 pain (2 x 0,5 = 1 pt)	1 produit (2 x 0,5 = 1 pt)
<i>Midi-Pyrénées</i>	<i>Gaillac blanc Pacherenc du Vic Bilh</i>	<i>Madiran Buzet</i>	<i>Rocamadour Roquefort</i>	<i>PMCN Pâte persillée</i>	<i>Pain aux lardons...</i>	<i>Confiture de raisins, de violette Gelée à l'Armagnac Noix...</i>
<i>Rhône-Alpes</i>	<i>Seysse Crépy</i>	<i>Beaujolais Crozes Hermitage</i>	<i>Beaufort Reblochon</i>	<i>PPC PPNC</i>	<i>Pain aux noisettes Pain aux noix</i>	<i>Confiture de myrtilles Pommes, poires...</i>