

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous êtes engagé(e) en qualité d'assistant(e) de direction à l'hôtel Mont-Royal, établissement classé 4 étoiles, de 80 chambres, dans le 16^{ème} arrondissement de Paris.

La clientèle se compose d'une part d'hommes d'affaires en semaine et d'autre part de touristes européens le week-end.

L'analyse des résultats fait apparaître une baisse au niveau des petits déjeuners durant le week-end. Vous décidez de mettre en place une formule novatrice de type brunch.

À partir de la carte existante, la direction souhaite promouvoir des produits régionaux et européens. Des incidences sont à prévoir en termes d'organisation, de production et de distribution.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

- Question n° 1 : 8 points
- Question n° 2 : 7 points
- Question n° 3 : 3 points
- Question n° 4 : 6 points
- Question n° 5 : 6 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2

- Question n° 1 : 6 points
- Question n° 2 : 5 points
- Question n° 3 : 2 points
- Question n° 4 : 6 points
- Question n° 5 : 2 points
- Question n° 6 : 4 points
- Question n° 7 : 5 points

TOTAL : 30 POINTS

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

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E 1 Épreuve Technologique Sous-épreuve A 1 Technologie	
Session : 2005	Coef. : 3 Durée : 2 heures	
Repère : 0506-RESTA	Ce sujet comporte 8 pages	Page : 1 / 8

THÈME 1
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
À remettre avec la copie

Question n° 1 : 8 points

Complétez le tableau en proposant des mets en adéquation avec une formule brunch.

GAMME	RÉGION / PAYS	METS
Salade	Alsace	•
	Provence	•
Charcuterie	Bretagne	•
	Allemagne	•
Plat chaud	Belgique	•
	Pays de Loire	•
Dessert	Italie	•
	Bourgogne	•

À remettre avec la copie

Question n° 2 : 7 points

La formule brunch du dimanche est assurée par un personnel de cuisine à effectif réduit.

a) Quelle procédure mettez-vous en place pour permettre un fonctionnement optimum ?

b) Précisez les étapes essentielles à respecter pour mettre en place cette procédure (tableau à compléter).

<i>Type de procédure :</i>	
<i>Phase essentielle</i>	<i>Règle d'hygiène et matériel utilisé</i>
<i>Préparations et cuisson des préparations</i>	<i>Respect des conditions de stockage des marchandises, des règles d'hygiène d'usage et de la marche en avant</i>
<i>Distribution</i>	<i>La température de service du mets doit être supérieure à +63°C Tous les restes seront détruits.</i>

Question n° 3 : 3 points

Vous cherchez des références auprès de chefs étoilés 3 macarons.

Citez le nom d'un chef pour chaque région mentionnée.

<i>Région</i>	<i>Chef 3 macarons</i>
Alsace et Lorraine	
Rhône-Alpes	
Ile de France	

À remettre avec la copie

Question n° 4 : 6 points

Chaque semaine, les produits marqueurs d'une région ou d'un pays sont à l'honneur.

Citez trois produits pour chaque région ou pays indiqué dans le tableau

<i>Région ou Pays</i>	<i>Produits marqueurs</i>
Bretagne	<ul style="list-style-type: none">•••
Allemagne	<ul style="list-style-type: none">•••
Alsace	<ul style="list-style-type: none">•••
Grèce	<ul style="list-style-type: none">•••

Question n° 5 : 6 points

Lors de la sortie de la nouvelle carte, vous conviez la presse régionale pour un petit déjeuner découverte. Certaines références de la carte appellent quelques précisions.

Complétez le tableau suivant.

<i>Région ou pays d'origine</i>	<i>Plat</i>	<i>Explication commerciale</i>
	<i>Waterzoï de volaille</i>	
	<i>Moussaka</i>	
	<i>Crème vichyssoise</i>	
	<i>Pissaladière</i>	

THÈME 2
SERVICE ET COMMERCIALISATION
À remettre avec la copie

Question n° 1 : 6 points

La direction vous demande d'analyser la carte existante (voir **annexe 1**) et de formuler des propositions.

Complétez le tableau d'analyse ci-dessous.

Gamme	Point positif à conserver	Proposition d'amélioration à apporter
Boissons		
Mets		
Suppléments		

Question n° 2 : 5 points

La distribution de la nouvelle formule brunch prend en compte les contraintes techniques suivantes :

- Type de prestation : buffet assis
- Lieu exploité : salle des banquets
- Surface disponible : 100 m²
- Amplitude horaire : 11 h à 16 h

a) Quelle surface moyenne prévisionnelle par client suggérez-vous ? Justifiez votre réponse.

b) Quelle capacité de clientèle pouvez-vous envisager au maximum ?

c) Compte tenu de la capacité d'accueil estimée dans la réponse précédente, quelle est la longueur en mètre linéaire de buffet à prévoir ?

À remettre avec la copie

Question n° 3 : 2 points

Citez deux actions sur le lieu de vente pour promouvoir le brunch auprès des clients de l'hôtel.

--	--

Question n° 4 : 6 points

Une partie du buffet valorise des produits laitiers français et européens.

Indiquez dans le tableau ci-dessous, l'appellation, le type de lait, de pâte et la région ou pays concerné.

APPELLATION	LAIT	PÂTE	PROVENANCE
Poulligny Saint-Pierre		Pâte molle à croûte naturelle	
	Vache		Rhône-Alpes
		Pâte persillée	Royaume-Uni
Roquefort		Pâte persillée	
Maroilles	Vache		
	Bufflonne		Italie

Question n° 5 : 2 points

Citez deux matériels spécifiques adaptés au service des mets chauds d'un brunch.

--	--

À remettre avec la copie

Question n° 6 : 4 points

Le décor et l'animation doivent correspondre à la région ou au pays mis en valeur.
Proposez pour la Bretagne et l'Espagne deux suggestions de décor et d'animation.

Région / Pays	Décor	Animation
Bretagne	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••
Espagne	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••

Question n° 7 : 5 points

Le brunch suppose notamment une gamme de boissons légères voire sans alcool. À cet effet, vous privilégiez un éventail d'eaux de sources et d'eaux minérales.

a) Indiquez le nom de l'eau représentative de la région ou du pays cité.

Région / Pays	Eau Minérale
Auvergne	
Italie	
Languedoc	
Rhône-alpes	
Belgique	

b) Proposez une carte de boissons réduite (5 références) adaptée à la formule brunch.
Complétez le tableau ci-dessous.

	Appellation
AOC région Bretagne	
AOC région Pays de la Loire	
AOC région Sud-Ouest	
Vin espagnol	
Vin italien	

ANNEXE 1

CARTE DU BRUNCH

23 € TTC

Eau Minérale,

Café, Thé, Chocolat,

Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas)

Céréales (chocopops, corn-flakes)

*Viennoiseries (croissant, pain au chocolat,
pain aux raisins, brioche au lait)*

Pain tranché, Pain brioché tranché, pain baguette

Plats Chauds

Œufs brouillés

Saucisse, Bacon

Tarte aux poireaux

Desserts

Tarte aux fruits, corbeille de fruits

Brochettes de fruits frais

Confitures (fraises, myrtilles, abricots), Miel

Suppléments

Salades composées 4,57 €

Charcuterie 6,10 €

Viandes froides 7,62 €

Vins

Suggestions du sommelier au verre