

## PRÉSENTATION DU SUJET

En septembre 2007, aura lieu en France la coupe du monde de rugby.

La société Tom&son a invité 200 de ses fidèles clients à assister à un des matchs de cette compétition se déroulant à Marseille.

Le restaurant « la Canebière » situé à proximité du stade a été retenu pour l'organisation de la soirée qui suivra le match.

Le programme est le suivant :

- accueil : cocktail de bienvenue,
- transferts : restaurant/stade/restaurant,
- buffet dînatoire à thème : la cuisine méditerranéenne de la Grèce, de l'Italie, de l'Espagne et de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

## BARÈME DE NOTATION

### THÈME 1

Question n° 1 : 10 points

Question n° 2 : 6 points

Question n° 3 : 14 points

**TOTAL 30 POINTS**

### THÈME 2

Question n° 1 : 8 points

Question n° 2 : 7,5 points

Question n° 3 : 10,5 points

Question n° 4 : 4 points

**TOTAL 30 POINTS**

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

<b>SUJET</b>		
<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b>	<b>E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie</b>	
Session 2007	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0706-RESTA	Ce sujet comporte 7 pages	Page 1/7

**THÈME 1**  
**Organisation et Production Culinaire**

**Question n° 1 : 10 points**

Le repas se présentera sous forme d'un buffet dînatoire et sera composé de spécialités culinaires de plusieurs pays européens et d'une région française.

a) Proposez pour chaque thème du buffet (Espagne, Grèce, Italie et Provence-Alpes-Côte d'Azur) des produits marqueurs représentatifs du pays ou de la région.

PAYS ou RÉGION	PRODUIT MARQUEUR	
	FRUIT OU LÉGUME	AROMATE, ÉPICE OU CONDIMENT
ESPAGNE		
GRÈCE		
ITALIE		
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR		

b) Complétez ce buffet avec des spécialités culinaires.

PAYS ou RÉGION	SPÉCIALITÉ CULINAIRE À BASE DE ...		
	CHARCUTERIE ET VIANDE	PRODUIT DE LA MER	PRODUIT SUCRÉ
ESPAGNE			
GRÈCE			
ITALIE			
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR			

**Question n° 2 : 6 points**

Après avoir passé les commandes de marchandises, vous insistez auprès de vos employés sur les contrôles à effectuer lors de la réception de la matière d'œuvre.

- Renseignez le tableau ci-dessous sur six points de contrôle à effectuer.

FICHE DE CONTRÔLE DES LIVRAISONS	
▪ <b>Exemple : Date et heure de livraison</b>	
▪	
▪	
▪	
▪	
▪	
▪	

**Question n° 3 : 14 points**

La technique de la cuisson sous-vide a été retenue pour réaliser les plats chauds qui seront servis lors de la soirée.

a) Énumérez les étapes de la réalisation d'une cuisson sous-vide jusqu'à la commercialisation du plat.

1	Réception et stockage des matières premières
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	Finition et distribution le jour J.

b) Spécifiez quatre avantages que présente l'utilisation de cette technique lors d'un banquet.

1	
2	
3	
4	

c) Citez quatre matériels pouvant être utilisés pour la remise en température de plats cuisinés sous-vide.

1	
2	
3	
4	

## THÈME 2

### SERVICE ET COMMERCIALISATION

#### Question n° 1 : 8 points

Une carte de cocktails sera présentée aux invités.

a) Proposez quatre cocktails classiques en précisant l'alcool de base utilisé.

APPELLATION DU COCKTAIL	ALCOOL DE BASE
•	•
•	•
•	•
•	•

À la carte des cocktails seront aussi proposés des apéritifs typiques des différents pays méditerranéens concernés.

b) Complétez ce tableau

PAYS OU RÉGION	APÉRITIF	TYPE D'APÉRITIF
ESPAGNE		
GRÈCE		
ITALIE		
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR		

**Question n° 2 : 7,5 points**

Les vins seront servis au verre lors du buffet dînatoire.

- a) Classez les vins cités ci-dessous dans un ordre logique de service, en précisant le pays ou la région et leurs caractéristiques :

*Cassis blanc, Cava, Barolo, Retsina rosé.*

ORDRE DE SERVICE	PAYS ou REGION	APPELLATION	CARACTÉRISTIQUES
1			
2			
3			
4			

- b) Justifiez l'ordre de service que vous avez choisi.

**Question n° 3 : 10,5 points**

Avant le service, vous souhaitez sensibiliser votre personnel sur le « produit fromage ».

- a) Rappelez les cinq principales phases d'élaboration communes à tout fromage.

Ordre des phases de l'élaboration	Principales phases
1	
2	
3	
4	
5	

b) Composez une assiette de fromages représentatifs des différents pays et régions concernés.

Pays ou région d'origine	Fromages	Lait	Type de Pâte et croûte
ESPAGNE			
ITALIE			
GRÈCE			
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR			

c) Précisez le grammage servi par assiette et la quantité totale de fromage à commander pour les 200 participants.

**Question n° 4 : 4 points**

Afin d'améliorer la qualité de vos prestations, vous créez un « questionnaire satisfaction client ».

Citez quatre points à aborder dans ce questionnaire.

- 
- 
- 
-