

PRÉSENTATION DU SUJET

En août 2008, se tiendront les Jeux de la XXIX^{ème} Olympiade à Pékin. Vous venez de terminer votre formation. Vous êtes engagé(e) en qualité d'assistant(e) du responsable de la restauration chez un traiteur français « Lande ». Celui-ci est chargé d'organiser pour le pavillon français la restauration sur place des journalistes, des personnels techniques et des dirigeants sportifs.

Sur ce site seront proposés :

- une cafétéria d'une capacité d'accueil de 300 couverts (petits déjeuners, déjeuners et dîners),
- une brasserie de luxe d'une capacité d'accueil de 80 couverts (déjeuners et dîners),
- un salon d'une capacité d'accueil variable selon la prestation proposée.

Dans ces espaces de restauration seront réalisés :

- un cocktail sous forme de buffet dînatoire organisé à la suite de la cérémonie d'ouverture, sur le thème de la cuisine française,
- un dîner de la fédération Européenne de judo, sur le thème de la cuisine européenne.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

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

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2

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

TOTAL : 30 POINTS

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

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2008	E1 -preuve Technologique Sous épreuve A1 Technologie	
	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0806-RESTA	Ce sujet comporte 7 pages	Page 1/7

(À remettre avec la copie)

THÈME 1
Organisation et production culinaire

Question n° 1 : 6 points

Pour le buffet dînatoire, la cuisine française est largement représentée au travers des régions Champagne-Ardenne, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes.
Proposer deux produits marqueurs avec deux utilisations culinaires correspondant aux régions citées.

Région	Produit marqueur	Spécialité culinaire incluant le produit marqueur
Champagne-Ardenne	•	<u>Entrées :</u> • •
	•	
Midi-Pyrénées	•	<u>Plats principaux :</u> • •
	•	
Poitou-Charentes	•	<u>Desserts :</u> • •
	•	

Question n° 2 : 6 points

Pour le dîner de la Fédération Européenne de Judo, la cuisine européenne est largement représentée au travers notamment de l'Allemagne, de l'Espagne, de l'Irlande. Compléter le tableau suivant en proposant une spécialité culinaire et sa description.

Pays	Spécialité culinaire du pays	Descriptif du plat
Allemagne	<u>Entrée :</u> •	
Espagne	<u>Plat principal :</u> •	
Irlande	<u>Dessert :</u> •	

(À remettre avec la copie)

Question n° 3 : 8 points

Le traiteur « Lande » décide d'utiliser des processus de production différents selon le lieu de distribution.

- Brasserie : cuisine traditionnelle,
- Cafétéria : cuisine d'assemblage.

Citer les caractéristiques principales des deux types de cuisine en précisant pour chacune un avantage et un inconvénient.

Production	Caractéristique	Avantage	Inconvénient
Cuisine traditionnelle	• <u>Produits</u> :	•	•
	• <u>Locaux</u> :	•	•
	• <u>Matériels</u> :	•	•
	• <u>Personnels</u> :	•	•
Cuisine d'assemblage	• <u>Produits</u> :	•	•
	• <u>Locaux</u> :	•	•
	• <u>Matériels</u> :	•	•
	• <u>Personnels</u> :	•	•

(À remettre avec la copie)

Question n° 4 : 6 points

La cafétéria nécessite l'équipement d'un four. Votre choix se porte sur l'achat d'un four mixte en raison des possibilités de cuisson. Préciser les trois modes de cuissons possibles et donner pour chacun d'eux deux exemples d'utilisation.

Le four mixte	
Possibilités de cuisson	Exemples d'utilisation
<u>Mode de cuisson 1 :</u>	• •
<u>Mode de cuisson 2 :</u>	• •
<u>Mode de cuisson 3 :</u>	• •

Question n° 5 : 4 points

La direction souhaite vous associer au recrutement du chef de cuisine pour la brasserie de luxe.

Citer quatre qualités essentielles pour occuper cette fonction.

1.

2.

3.

4.

(À remettre avec la copie)

THÈME 2

Service et commercialisation

Question n° 1 : 6 points

Après la cérémonie d'ouverture, un cocktail dînatoire est organisé pour 300 personnes. Ce cocktail est consommé debout.

Le pavillon français dispose de quatre salons :

- Salon Coubertin 510 m²
- Salon Beijing 258 m²
- Salon Olympie 155 m²
- Salon Sydney 92 m²

Quel est le salon le plus approprié à ce cocktail ? Justifier votre choix.

Salon choisi	Justification

Vous avez la responsabilité de la commande des boissons durant toute la durée du cocktail.

Compléter le tableau pour faire face aux besoins.

Boissons	Nombre de bouteilles par personne	Nombre total de bouteilles
Champagne		
Jus de fruits		
Eau minérale		

(À remettre avec la copie)

Question n° 2 : 6 points

La région Champagne-Ardennes étant à l'honneur, définir, ci-dessous, le Champagne et sa vinification.

<u>Le Champagne</u>

Citer les trois cépages utilisés pour l'élaboration du Champagne :

-
-
-

Question n° 3 : 8 points

Sur le buffet, sera proposé un plateau de fromages français.
Composer un assortiment de huit fromages AOC en précisant pour chacun la région de production, le lait utilisé et la famille de rattachement.

Fromage AOC	Région	Lait	Famille
<i>Exemple : AOC Beaufort</i>	<i>Savoie</i>	<i>vache</i>	<i>Pâte pressée cuite</i>

(À remettre avec la copie)

Question n° 4 : 7 points

La Fédération européenne de judo souhaite organiser un dîner de gala à la brasserie de luxe pour lequel le sommelier propose une sélection de boissons sur « ardoise ».

Compléter le tableau ci-dessous.

Pays	Classification	Exemple de Boisson
France	Vin blanc sec AOC du Sud-Ouest	
	Vin rouge AOC de Midi-Pyrénées	
	Vin blanc liquoreux AOC du Bordelais	
	Boisson AOC autre que vin	
Allemagne	Vin rouge	
	Vin blanc sec	
	Bière blonde	
Espagne	Vin rouge	
	Vin blanc sec	
	Vin de liqueur	
Irlande	Bière brune	
	Boisson (autre que bière)	

Question n° 5 : 3 points

Pour le dîner de gala de 300 personnes, on vous demande de prévoir le personnel nécessaire au service.

Compléter le tableau ci-dessous.

Poste	Justification	Personnel nécessaire
Maître d'hôtel		
Chef de Rang		
Sommelier		