

PRÉSENTATION DU SUJET

Au terme de votre formation, vous choisissez d'intégrer l'équipe du cabaret **Soleil Orange** situé en Île-de-France, à Évry aux portes de Paris.

Après une visite détaillée des locaux de l'entreprise avec le gérant, il vous remet la fiche de présentation de l'entreprise (**document 1**).

Par un questionnaire simple, il vous implique dans la mise en place des prochains déjeuners et dîners pour la future année commerciale.



**Soleil
Orange**

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1 : Organisation et production culinaire

Dossier 1 :	8 points
Dossier 2 :	8 points
Dossier 3 :	6 points
Dossier 4 :	8 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2 : Service et commercialisation

Dossier 5 :	12 points
Dossier 6 :	5 points
Dossier 7 :	4 points
Dossier 8 :	3 points
Dossier 9 :	1.5 Points
Dossier 10 :	4.5 Points

TOTAL : 30 POINTS

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

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2011	E1 - Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 1106-RESTA	Ce sujet comporte 11 pages	Page 1/11



Faites la fête au **Soleil Orange**

Cabaret Music-hall et sa revue "Paris nuits magiques"

Nos spectacles

La salle de spectacle 1000 places

10 chanteurs, 20 danseurs, 1 h 45 de revue « plumes et paillettes », suivi d'une animation discothèque

Les déjeuners

Jeudi, Vendredi, Dimanche à partir de 12h15

Les dîners

Vendredi et Samedi soir à partir de 20h15

Trois restaurants :

- un restaurant gastronomique de 40 places, servant un repas tout champagne à 250 euros par personne, boissons comprises,
- un restaurant groupe « mon cabaret » proposant un menu boissons non comprises à base de spécialités d'île de France, d'une capacité de 160 places,
- une brasserie permettant d'accueillir 400 personnes avec deux menus sans choix, boissons comprises.

Le Soleil orange

Rue du soleil

91000 Évry

Cabaret music-hall, déjeuners et dîners dansants, groupes et séminaires.

Thème 1 Organisation et production culinaire

À partir de votre expérience professionnelle et de vos acquis, vous réalisez les activités décrites ci-dessous :

Dossier n°1

- Le chef change ses menus à chaque saison, en conservant les mêmes produits composant son menu **tout champagne**, il propose des recettes innovantes et créatives mettant en valeur les produits qu'il travaille.

 **Complétez le tableau en ANNEXE 1.**

Dossier n°2

- Le restaurant **Mon cabaret** doit renouveler son offre, proposez des spécialités ou des recettes afin d'élaborer le menu régional (spécialités d'Île-de-France).

 **Complétez le tableau en ANNEXE 2.**

Dossier n°3

- Dans un souci d'équilibre nutritionnel des menus et pour satisfaire sa clientèle, le chef souhaite mettre à l'honneur les produits végétaux.

 **Complétez les tableaux en ANNEXE 3.**

Dossier n°4

- Afin de participer avec le chef au contrôle du système de production, vous lui demandez différents documents de suivi de la qualité et des coûts.

 **Complétez le tableau en ANNEXE 4.**

Thème 2 Service et commercialisation

Le gérant du « **Soleil Orange** » vous fixe plusieurs missions.

Dossier n°5

- Le restaurant gastronomique, véritable emblème du **Soleil Orange** propose un repas **tout champagne** à 250 euros par personne.
Pour mettre en avant les plus belles maisons de Champagne qui sont proposées à la carte, vous devez réaliser un accord horizontal avec les 4 mets qui composent le menu **tout champagne** (cf. ANNEXE 1).

 **Complétez les tableaux en ANNEXE 5.**

Dossier n°6

- Les réservations sont clôturées pour le premier samedi à la brasserie. Le gérant vous demande de réaliser les commandes des boissons pour les 400 personnes.

 **Complétez le tableau en ANNEXE 6.**

Dossier n°7

- À la fin du spectacle le gérant souhaiterait augmenter la vente de bouteilles de champagne au bar ainsi qu'aux tables des clients.

 **Énumérez deux stratégies de vente additionnelle que vous pourriez mettre en œuvre en complétant le tableau en ANNEXE 7.**

Dossier n°8

- Le responsable du bar du Cabaret **Soleil Orange** organise une opération promotionnelle sur le rhum.

 **Complétez le tableau ANNEXE 8.**

Dossier n°9

- Afin de réaliser la mise en place du restaurant gastronomique pour le service de 40 convives avec le repas **tout champagne** vous devez prévoir le matériel nécessaire.

 **Complétez les six cases blanches du tableau ANNEXE 9.**

Dossier n°10

- Le restaurant gastronomique affiche complet. Votre responsable vous demande de prévoir le personnel nécessaire au service et de lui indiquer deux fonctions assignées à chacun.

 **Définir le nombre de personnes nécessaires pour chacun des postes et citez deux fonctions à l'aide du tableau en ANNEXE 10.**

ANNEXE 1

Menu tout champagne			
Plat	Recette créative	Réalisation technique	Dressage et disposition des éléments
Plat 1 à base de foie gras			
Plat 2 à base de homard			
Plat 3 à base de filet de bœuf et truffes			
Plat 4 à base de framboises			

ANNEXE 2

Proposition de recettes ou de spécialités	
Entrées	<ul style="list-style-type: none">••
Poissons	<ul style="list-style-type: none">••
Viandes ou Volailles	<ul style="list-style-type: none">••
Desserts	<ul style="list-style-type: none">••

ANNEXE 3

3.1. Définissez les différentes gammes de produits à la disposition du chef :	
1 ^{ère} gamme	
2 ^{ème} gamme	
3 ^{ème} gamme	
4 ^{ème} gamme	
5 ^{ème} gamme	<i>Légumes cuits sous vide réfrigérés, parfois sous atmosphère contrôlée</i>

3.2. Proposez au chef deux champignons sauvages :	
1	
2	

3.3. Proposez au chef deux légumes oubliés, retrouvés :	
1	
2	

3.4. Proposez au chef deux légumes secs :	
1	
2	

3.5. Citez deux appellations culinaires à base de légumes secs :	
1	
2	

ANNEXE 4

☞ Citez le nom des documents et donnez une brève description.

Tâche à accomplir	Nom du document de suivi	Description et/ou rôle
Prévision des achats		
Passation des commandes		
Réception des marchandises		
Stockage		
Facturation		
Température de stockage		
Contrôle lors de la transformation des denrées		
Remise en état des locaux		

ANNEXE 5

Définissez la notion d'accord horizontal et d'accord vertical.

Accord vertical	
Accord horizontal	

(ANNEXE 5 suite)

Choisissez une maison de Champagne ainsi qu'une cuvée différente pour chaque mets.

Mets	Maisons de Champagne (marques)	Type de Champagne
Foie gras		
Homard		
Filet de bœuf et truffes		
Framboise		

ANNEXE 6

Boissons	Quantité en cl ou poids par personne	Nombre de bouteilles, de litre ou poids en kg
Kir Royal		
Vin blanc		
Vin rouge		
Eaux minérales		
Café		

ANNEXE 7

Proposition pour la vente additionnelle au bar	Proposition pour la vente additionnelle aux tables clients
<p>▶</p> <p>▶</p>	<p>▶</p> <p>▶</p>

ANNEXE 8

Citez deux cocktails classiques à base de rhum.	Proposez deux éléments de décor favorisant l'esthétique des cocktails.
<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••

ANNEXE 9

Matériel	Foie gras	Homard	Filet de bœuf	Framboises	Total
Couteau à entremets					
Fourchette à entremets	40				
Cuillère à entremets				40	40
Couverts à poisson		40			40
Grand couteau			40		40
Grande fourchette			40		40
Assiette à pain					40
Assiette à entremets	40				40
Assiette moyenne		40		40	80
Grande assiette			40		80
Verre à eau					40
Flûte à champagne					
Serviette					40
Petits matériels de table					10
Petits matériels de service					10

ANNEXE 10

Poste	Nombre	Fonctions principales
Maître d'Hôtel		• •
		• •
Commis de rang		• •
		• •