

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

RESTAURATION

SESSION 2012

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE

Sous-épreuve A1 : technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2012	E1 -preuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie Coef : 3 Durée : 2 heures	
Repère : 1206-RESTA	Ce sujet comporte 12 pages	Page 1/12

PRÉSENTATION DU SUJET



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

Thème 1 Organisation et production culinaire

Dossier 1

☞ 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

☞ 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

☞ 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

☞ 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

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

✍ **Complétez le tableau annexe 5.**

Dossier 6

☞ 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 proposée en apéritif.

✍ **Complétez l'annexe 6.**

Thème 2

Service et commercialisation

Dossier 7

☞ 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

☞ 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

☞ 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

☞ 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

INTITULÉ	DESCRIPTIF
	Morceaux de poissons pochés nappés d'une sauce crémée et de légumes en julienne
	Ragoût de bœuf parfumé à la bière flamande et cassonade
	

Annexe 2

ÉTAPES	NOM DU CHEF ÉTOILÉ AU GUIDE MICHELIN
Bourgogne	
Paris	
Languedoc-Roussillon	
Espagne	

Annexe 3

INTITULÉ	DESCRIPTIF
Garbure	
Cassoulet	
Millas et chasselas de Moissac	

Annexe 4

APPELLATION DU PROCÉDÉ	ACTION
	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.
	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).
	Procédé industriel qui permet de passer de très haute température (+ 140°C) au refroidissement à + 3°C en quelques secondes.
	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.
	Procédé de conservation à chaud. L'aliment est mis à stériliser à + 100°C, dans un récipient hermétique (barème de stérilisation).






Annexe 5


FORMULE OU CONCEPT DE RESTAURATION	CARACTÉRISTIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> - Vente au comptoir - Menus standardisés - Coûts maîtrisés - Amplitude d'ouverture large...
	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine d'assemblage - Self service (linéaire, scramble, free flow) - Personnel de salle débarrasse les plateaux - Bon rapport qualité/prix
BRASSERIE	<ul style="list-style-type: none"> - - - -
	<ul style="list-style-type: none"> - Thèmes (produit, pays, ludique, ...) - Importance du décor et de l'ambiance - Tenue du personnel adaptée - Dépaysement de la clientèle
RESTAURATION GASTRONOMIQUE	<ul style="list-style-type: none"> - - - -
	<ul style="list-style-type: none"> - Restauration ambulante - Liaison froide/chaude - Choix limité - Formation du personnel spécifique
	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel en extra - Logistique rigoureuse - -

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

NOM DU TAPAS	INGRÉDIENTS UTILISÉS	SUPPORT / CONTENANT
		
		
		
		
		

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 ^{ème} ÉTAPE	HORAIRE D'ARRIVÉE 20H00
REPAS Tapas Pavé de cabillaud croustillant de paëlla Mignon de porc ibérique à l'ail huile de chorizo, ragoût de fèves et artichauts Mel y Màto, quenelle glacée au Touron		BOISSONS APÉRITIF : VIN : VIN : Café	
TENUE VESTIMENTAIRE BRIGADE RESTAURANT		ANIMATION MUSICALE	
		DÉCORATION DU SALON	
OBSERVATIONS ÉVENTUELLES :			

Annexe 8

3 POISSONS FUMÉS	2 BOISSONS	3 PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT
• • •	• •	• • •


Annexe 9

Poids portion proposé :

Justification :

**DÉTAIL DU CALCUL DES QUANTITÉS À COMMANDER PAR POISSON
POUR 500 PERSONNES**

BON DE COMMANDE N°25

	Date de commande 26/06/12 Livraison avant 04/07/12	Fournisseur <i>Le Petit Mareyeur</i> <i>Route du Maquereau</i> <i>64000 Pau</i>
	ARTICLES	UNITÉ

LE COGNAC

Donnez la définition du cognac	
Citez deux cépages utilisés	
Citez deux crus ou terroirs	
Donnez la dose de service	
Proposez la verrerie utilisée	
Citez 2 comptes d'âge	
Citez 2 grandes marques	

Annexe 11

EAUX DE VIE	RÉGION

Annexe 12

RÉGION	2 VINS BLANCS AOC	2 VINS ROUGES AOC	1 FROMAGE AOC	LAIT ET PÂTE	ACCOMPAGNEMENT	
					1 PAIN	1 PRODUIT
Midi- Pyrénées	• •	• •	•	•	•	•
Rhône- Alpes	• •	• •	•	•	•	•