

PRÉSENTATION DU SUJET

Le maire d'une commune souhaite créer un nouveau pôle d'activités dans les locaux de la salle des fêtes en développant un secteur "TRAITEUR". A la suite d'un appel d'offres, le restaurateur retenu vous demande de l'aider à mener à bien ce projet.

BAREME DE NOTATION

THEME 1

Question N° 1	12 points
Question N° 2	8 points
Question N° 3	10 points

THEME 2

Question N° 1	6 points
Question N° 2	9 points
Question N° 3	7 points
Question N° 4	8 points

SUJET

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION			E1 : Épreuve Technologique		
Session : 2000			Coef : 3		Durée : 2 heures
Repère : 0006-RESTA			Ce sujet comporte 8 pages		Page 1/8

THÈME 1

Organisation et production culinaire

Vous êtes chargé d'organiser un déjeuner à caractère régional pour une centaine de convives.

QUESTION 1 : 12 points

Compléter les tableaux présentés annexe 1A (page 7/8) et annexe 1B (page 8/8).

Etablir :

1. Un menu alsacien composé de trois plats (entrée, plat principal et garniture, dessert) (Annexe 1A)
2. Un menu belge composé également de 3 plats (entrée, plat principal et garniture, dessert) (Annexe 1B)

Donner la composition succincte de chacune de vos propositions.

QUESTION 2 : 8 points

Pour réaliser cette prestation, vous envisagez d'effectuer certaines cuissons sous vide.

Quels sont les avantages de cette technique :

Sur le plan :

- Organisationnel
- Hygiénique
- Organoleptique
- Economique

QUESTION 3 : 10 points

Proposer les différentes étapes de la fabrication du Coq au Riesling et indiquer les procédures que vous devrez mettre en place pour que votre préparation soit conforme à la réglementation en matière d'hygiène de la cuisine différée (liaison froide).

THÈME 2

Service et commercialisation

Vous décidez de développer la partie TRAITEUR en organisant des soirées à thème.

Capacité d'accueil limitée à 120 couverts en repas assis.

Pour la saison d'automne :

- Soirée à thème : CHASSE
- Soirée à thème : BEAUJOLAIS NOUVEAU

Pour la saison d'hiver :

- Soirée à thème : ITALIE
- Soirée à thème : FRUITS DE MER

Pour la saison du printemps :

- Soirée à thème : ESPAGNE
- Soirée à thème : FRUITS EXOTIQUES

Pour la saison d'été :

- Soirée à thème : PROVENCE
- Soirée à thème : FROMAGE

Il vous est demandé de compléter les 3 documents suivants : pages 4/8, 5/8 et 6/8.

QUESTION 1 : 6 points

A – Thème : Chasse

Vous proposez une noisette de Chevreuil

1. Quelle appellation sera notée sur le menu ?
2. Précisez la garniture et la sauce d'accompagnement
3. Développez l'argumentation commerciale de nature à favoriser la vente du plat.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

NOM :

Prénoms :

Académie d'inscription :

N° d'inscription :

Repère de l'épreuve :

(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :

...../.....

APPELLATION DU PLAT :

GARNITURE ET SAUCE :

ARGUMENTATION COMMERCIALE

--

B – Thème : Beaujolais nouveau

Le prix de la soirée à thème "Beaujolais nouveau" est un forfait sans boisson. Les vins sont facturés en supplément. Vous proposez quatre formules originales pour mettre en avant ce produit.

PROPOSITIONS

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

QUESTION 2 : 9 points

A – Thème : Italie

Vous procédez au recensement d'actions publicitaires envisageables pour faire connaître et promouvoir cette nouvelle formule à la clientèle potentielle.

Citez quatre actions possibles :

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

B – Thème : Fruits de Mer

- Etablissez une mini-carte de six vins blancs, représentative de la diversité du vignoble français (1 appellation – 1 région) en accord avec le plateau de fruits de mer.
- Précisez deux règles légales en vigueur pour rédiger la carte des vins :

CARTE DES VINS BLANCS			REGLES DE REDACTION D'UNE CARTE	
	APPELLATIONS	REGIONS		
1			1	
2				
3				
4			2	
5				
6				

QUESTION 3 : 7 points**A – Thème : Espagne**

Vous êtes responsable du secteur décoration et animation de la soirée. Faites 4 propositions d'animation :

THEME ESPAGNE	
ANIMATIONS ET/OU DECORS	
1)	
2)	
3)	
4)	

B – Thème : Fruits exotiques

- Proposez la composition d'une assiette de fruits exotiques (6 fruits hors agrumes).
- Proposez une marque de liqueur d'accompagnement à base de fruits exotiques (préciser le fruit).

THEME : FRUITS EXOTIQUES	
	MARQUE DE LIQUEUR
1)	
2)	
3)	FRUIT DE BASE
4)	
5)	
6)	

QUESTION 4 : 8 points**A – Thème : Provence**

Etablissez un menu régional et associez les boissons correspondantes.

PROVENCE – ALPES – COTE D'AZUR		
	MENU	VINS et/ou BOISSONS
AMUSE BOUCHE		
ENTREE		
POISSON OU VIANDE		
DESSERT		

B – Thème : Fromages

Composez un plateau de 12 fromages (2 par famille) et citez 6 produits susceptibles de les accompagner.

TYPES DE FROMAGES	APPELLATIONS
FROMAGES A PATE MOLLE CROUTE FLEURIE	
FROMAGES A PATE MOLLE CROUTE LAVEE	
FROMAGES A PATE MOLLE PERSILLEE	
FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE	
FROMAGES A PATE PRESSEE CUITE	
FROMAGES DE LAIT DE CHEVRE	

PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT	
1	
2	
3	
4	
5	
6	

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

NOM :

Prénoms :

Académie d'inscription :

N° d'inscription : _____

Repère de l'épreuve : _____

Annexe 1 A
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages : _____

...../.....

MENU ALSACIEN

MENU "ALSACIEN"	
METS	Explications succinctes de la recette Principaux composants
ENTREE	
VIANDE OU POISSON + Garniture	
DESSERT	

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

NOM :

Prénoms :

Académie d'inscription :

N° d'inscription : _____

Repère de l'épreuve : _____

Annexe 1 B
(A rendre complétée avec la copie)

Numérotez vos pages :
...../.....

MENU BELGE

MENU "BELGE"	
METS	Explications succinctes de la recette Principaux composants
ENTREE	
VIANDE OU POISSON + Garniture	
DESSERT	