

TECHNOLOGIES

Les réponses aux trois domaines (cuisine, restaurant, hébergement) seront rédigées sur des copies séparées.

Avant de répondre aux questions des domaines de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement prenez connaissance de la fiche signalétique de l'établissement.

FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT	
COORDONNÉES	Hôtel « Au Bon Accueil » Rue de Lille 62400 BÉTHUNE tél : 03.21.55.88.99 fax : 03.21.55.88.77 hotelaubonaccueil@voila.fr
SITUATION	En centre ville, proche du beffroi.
DESCRIPTIF DE L'HÔTEL	Catégorie : 4 étoiles. Membre d'une chaîne volontaire. Capacité : 40 chambres. Équipements : 2 salles de séminaires ; Restaurant gastronomique « le Beffroi » ouvert de 19h à 22h ; Brasserie « l'Estaminet » ouvert de 11h à 15h.
TARIFS	Chambres : 1 personne : à partir de 90 € 2 personnes : à partir de 120 € Petit déjeuner : continental ou buffet : 12 €
SEGMENTATION	Segmentation : <ul style="list-style-type: none">• 70 % affaires• 20 % loisirs• 10 % groupes Données statistiques : T.O. moyen : 78 %

CUISINE (à remettre avec la copie)

Le chef, attaché à l'histoire de la cuisine, décide de mettre en place un menu à thème sur l'histoire de la gastronomie.

Question n°1 : (5 points)

Renseigner le chef sur l'histoire de la cuisine en indiquant 2 habitudes de consommation (produits, cuissons, matériels...) et le ou les personnages ayant contribué à l'évolution de la gastronomie.

PÉRIODE	HABITUDES DE CONSOMMATION	PERSONNAGE(S) CÉLÈBRE(S)
Moyen âge	- Viandes bouillies - -	-
Renaissance	- Développement de la pâtisserie - -	-
Époque actuelle	- Développement des produits de l'industrie agro-alimentaire - -	- -

Question n°2 : (6 points)

Le chef décide de proposer un menu gibier, il vous demande de lui faire des propositions de plats, en précisant l'animal d'origine :

	PLAT	ANIMAL
Gibier à plume		
Gibier à poil		

CUISINE (à remettre avec la copie)

Question n°3 : (1 point)

Le succès de ce menu entraîne un surplus de travail. Afin d'alléger le travail de sa brigade, le chef décide d'utiliser des produits de l'industrie agro-alimentaire tout en conservant l'utilisation de produits bruts. Quel sera alors le concept de production ?

-

Question n°4 : (6 points)

L'utilisation de produits de l'industrie agro-alimentaire concerne également le domaine de la pâtisserie. Compléter le tableau suivant :

FAMILLE DE PRODUIT	DEUX EXEMPLES
Les prêts à garnir	Choux, fonds de tarte cuits
	- -
	- -
	- -
	- -

Question n°5 : (2 points)

Donner 2 inconvénients à l'utilisation des PAI :

-

-

RESTAURANT (à remettre avec la copie)

En qualité de maître d'hôtel au restaurant de l'établissement « Au Bon Accueil », votre directeur vous consulte sur différents points.

Question n°1 : (6 points)

Compléter le tableau suivant :

APPELLATIONS AOC	TEMPÉRATURE DE SERVICE (Frais ou Chambré)	ORIGINE GÉOGRAPHIQUE
Pouilly Fuissé	Frais	Bourgogne ou Mâconnais
Chablis		
Châteauneuf du Pape		
Sauternes		
Tavel		
Pommard		
Alsace Riesling		

Question n°2 : (4,5 points)

Compléter le tableau suivant :

FROMAGE AOC	RÉGION	TYPE DE PÂTE	LAIT
Rocamadour	Causses	Pâte molle à croûte naturelle	Chèvre
Ossau Iraty			
Bleu de Gex			
Époisses			

RESTAURANT (à remettre avec la copie)

Question n°3 : (5,5 points)

Compléter la fiche de poste « Maître d'hôtel » suivante :

Fiche de Poste « Maître d'hôtel »	
Poste : Maître d'hôtel	Secteur concerné : Restaurant
Mission principale	Assurer le fonctionnement du restaurant
Relations hiérarchiques	Supérieur(s) : Directeur de restaurant Subordonné(s) : Chef de rang
Activités du poste avant le service	<ul style="list-style-type: none">••••••
Activités du poste pendant le service	<ul style="list-style-type: none">•••••

Question n°4 : (4 points)

Citer 4 critères qui permettent la fixation des prix sur une carte de restaurant (en dehors des principes d'Omnès) :

-
-
-
-

HÉBERGEMENT (à remettre avec la copie)

Vous êtes réceptionniste à l'hôtel « Au Bon Accueil ». En vue d'une promotion interne au poste de chef de réception, votre directeur décide de tester vos connaissances et vous soumet plusieurs questions relatives à l'ensemble du secteur hébergement.

Question n°1 : (9 points)

Compléter le tableau suivant relatif aux différents moyens de paiement acceptés à l'hôtel :

NATURE	OPÉRATIONS À EFFECTUER
ESPÈCES	<ul style="list-style-type: none">• • •
CHÈQUES	<ul style="list-style-type: none">• • •
DEVICES	<ul style="list-style-type: none">• • •

HÉBERGEMENT (à remettre avec la copie)

Question n°2 : (6 points)

Le directeur projette de mettre en place un service de couvertures dans les étages.

Il vous demande de définir ce service en complétant le tableau suivant :

CHAMBRES OU CLIENTS CONCERNÉS	<ul style="list-style-type: none">••
ÉTAPES PRINCIPALES DE LA RÉALISATION	<ul style="list-style-type: none">•••••

Question n°3 : (5 points)

Citer 5 critères à prendre en compte lors du choix des produits d'accueil :

-
-
-
-
-