

# TECHNOLOGIES

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

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

Fiche signalétique de l'établissement	
<b>Coordonnées</b>	<b>HÔTEL RESTAURANT « LA TRUITE DORÉE »</b> BP 09118 09200 SAINT GIRONS Tél. : 05.61.00.30.91 Site Internet : <a href="mailto:info@latruitedoree.com">info@latruitedoree.com</a>
<b>Situation</b>	Situé entre Toulouse et l'Andorre, l'hôtel restaurant possède des viviers dans lesquels on trouve des truites « fario » qui font la réputation de la table du restaurant. Les chambres d'hôtel offrent une vue imprenable sur la chaîne des Pyrénées ariègeoises et, entre autre, le Mont Valier, sommet le plus haut (2 838 m) et impressionnant d'Ariège.
<b>Descriptif Hôtel</b>	<b>Catégorie</b> : 3 étoiles. <b>Capacité</b> : 60 chambres de caractère et grand confort. <b>Équipements</b> : ➤ <b>Salles de séminaire</b> avec des équipements très modernes (écrans plasma, internet haut débit, wifi...). ➤ <b>Le restaurant « La Truite Dorée »</b> : restaurant gastronomique avec vue panoramique sur la chaîne des Pyrénées. Les meilleurs produits du terroir sont à la carte.
<b>Tarifs</b>	<b>Prestations chambres</b> Les prix varient selon l'exposition et le confort. Chambres 1 personne : 80 € Chambres 2 personnes : 100 € <b>Prestations petits déjeuners</b> En buffet dans le salon « Couserans ».
<b>Segmentation</b>	Individuels passage : 55 % Familles : 15 % Individuels société : 10 % Groupes : 20 %

## **CUISINE (à remettre avec la copie)**

### **Question n°1 : (6 points)**

Pour chaque poisson présent sur sa carte, le chef a défini des tests de rendement. Pour les darnes de merlu (détaillées à partir du merlu entier), il vous donne les éléments suivants :

Prix du kilo de merlu (entier)	9,44 €
Poids du merlu entier	2,2 Kg
Poids net du merlu détaillé en darnes	1,430 Kg
Nombre de darnes obtenues	8

et vous demande de calculer :

- 1.1. Le ratio de rendement.
  
- 1.2. Le poids net d'une darne.
  
- 1.3. Le prix au kilo des darnes obtenues.
  
- 1.4. Le prix de revient d'une darne.

### **Question n°2 : (4 points)**

Le chef veut remplacer son four à convection naturelle par un four mixte. Il vous demande de comparer ces deux équipements en donnant pour chacun deux avantages et deux inconvénients liés à leur utilisation.

Remplir le tableau ci-dessous :

	<b>FOUR À CONVECTION NATURELLE</b>	<b>FOUR MIXTE</b>
<b>AVANTAGES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>
<b>INCONVÉNIENTS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>

## **CUISINE (à remettre avec la copie)**

### **Question n°3 : (4 points)**

Le chef désire rénover sa cuisine. Il vous demande de lui indiquer les trois principes fondamentaux à respecter lors de la conception d'une cuisine professionnelle.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

### **Question n°4 : (6 points)**

Le chef souhaite utiliser des DOV (denrée d'origine végétale) de différentes gammes. Afin de l'aider dans sa décision, compléter le tableau ci-dessous :

<b>GAMME</b>	<b>DOV</b>	<b>EXEMPLE</b>
<b>1<sup>ère</sup></b>	<b><i>Produits bruts</i></b>	<b><i>Navets</i></b>
<b>2<sup>ème</sup></b>		
<b>3<sup>ème</sup></b>		
<b>4<sup>ème</sup></b>		
<b>5<sup>ème</sup></b>		

## **HÉBERGEMENT (à remettre avec la copie)**

Lors de votre mois de stage dans le secteur hébergement, vos différents chefs de service souhaitent tester vos connaissances avant de vous confier différentes activités. Ils vous demandent de répondre aux questions suivantes :

### **Question n°1 : (4 points)**

Le Directeur de l'hébergement et le chef de réception ont décidé de travailler avec des agences de voyage.

Ils vous demandent de compléter le tableau suivant afin de leur préciser le nom ou les caractéristiques de chaque type de bon.

<b>TYPE DE BON</b>	<b>CARACTÉRISTIQUES</b>
	<i>Bon de réservation sans valeur marchande</i>
	<i>Couvre le montant total des prestations consommées.</i>
<i>Bon forfait</i>	
	<i>Bon d'une valeur déterminée versée par le client à titre d'acompte à l'agence.</i>

### **Question n°2 : (4 points)**

Des « no show » sont apparus au sein des réservations de l'hôtel. Le chef de réception vous demande de citer 4 moyens de garantie pour la prise de réservation.

- 
- 
- 
- 

### **Question n°3 : (7 points)**

Votre travail comprend la réalisation quotidienne de la feuille de situation. Vous répondez aux questions suivantes :

**3.1.** Quelles sont les formules de calcul des indicateurs suivants ?

Durée moyenne de séjour :

Revenu par chambre disponible (RevPar) :

## **HÉBERGEMENT** (à remettre avec la copie)

3.2. Le 9 juin, vous complétez la feuille de situation suivante :  
(arrondir à 2 décimales après la virgule)

<b>LE 9 JUIN</b>	<b>JOUR</b>	<b>MOIS</b>	<b>DÉTAIL DU CALCUL</b>
<b>Chambres louées</b>	<b>48</b>		
<b>Taux occupation</b>		<b>75 %</b>	
<b>Clients logés</b>	<b>92</b>		
<b>Indice de fréquentation</b>		<b>1,8</b>	
<b>Chiffre d'affaires hébergement</b>	<b>4 704 €</b>	<b>38 880 €</b>	
<b>Prix moyen chambre</b>		<b>96 €</b>	

## HÉBERGEMENT (à remettre avec la copie)

### Question n°4 : (5 points)

Afin d'améliorer la qualité du service auprès de la clientèle, la gouvernante décide de mettre en place le service de la couverture.

Le directeur vous demande de réfléchir avec elle sur sa mise en place. Remplir cette fiche de procédure sur le service de la couverture.

ÉTAPES FONDAMENTALES	TÂCHES À RÉALISER (2 maximum par étape)
1. Entrer dans la chambre.	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Frapper à la porte et s'annoncer.</i></li><li>- <i>Ouvrir et entrer discrètement dans la chambre afin de s'assurer qu'elle soit bien vide.</i></li></ul>
2. Préparer le lit.	
3. Ranger la chambre.	
4. Ranger la salle de bains.	
5. Préparer l'espace pour la nuit.	
6. Quitter la chambre.	

## **RESTAURANT (à remettre avec la copie)**

Vous êtes chef de rang. Dans le cadre de vos fonctions, votre directeur sollicite votre aide.

### **Question n°1 : (2 points)**

Le barman actuel ne domine pas correctement la connaissance des produits utilisés en bar. Vous lui apportez les savoirs nécessaires pour améliorer la prestation. Remplir le tableau suivant en indiquant le pays d'origine de chaque produit nommé.

PRODUIT	PAYS D'ORIGINE	PRODUIT	PAYS D'ORIGINE
<i>Porto</i>	<i>Portugal</i>		
Bourbon		Campari	
Scotch whisky		Tequila	

### **Question n°2 : (4 points)**

De même, il nécessite votre soutien en ce qui concerne les eaux de vie. Compléter le tableau suivant en déterminant 4 familles d'eau-de-vie et en citant un exemple pour chacune d'elle.

FAMILLE D'EAU DE VIE	EXEMPLE	FAMILLE D'EAU-DE-VIE	EXEMPLE
<i>Eau de vie de cidre</i>	<i>Calvados</i>		

### **Question n°3 : (4 points)**

Vous constatez des erreurs dans le libellé de certaines prestations restauration. Proposer le terme correspondant pour chacune des définitions ci-dessous.

- ..... :  
**Prestation servie à partir d'un buffet, se composant de boissons alcoolisées, non alcoolisées, accompagnées de pièces salées.**

- ..... :  
**Repas servi à table, réunissant un nombre important de convives, proposant un menu défini à l'avance et à un prix forfaitaire.**

- ..... :  
**Prestation comprenant à la fois les produits servis traditionnellement lors du petit déjeuner et ceux servis lors d'un déjeuner buffet, entre 10 h et 15 h.**

- ..... :  
**Collation servie à une clientèle d'affaires, entre deux repas, composée de boissons chaudes et froides, de viennoiseries et de pâtisseries.**

## **RESTAURANT (à remettre avec la copie)**

### **Question n°4 : (4 points)**

Vous apportez aux commis les précisions nécessaires pour effectuer un service correct du plateau de fromages.

Compléter le tableau suivant.

<b>FAMILLE</b>	<b>RÉGION</b>	<b>AOC</b>	<b>AOC</b>
<i>Pâte pressée non cuite</i>	<i>Auvergne</i>	<i>Cantal</i>	<i>Saint-nectaire</i>
	<b>Normandie</b>		<b>Camembert de Normandie</b>
<b>Pâte persillée</b>			<b>Fourme d'Ambert ou Fourme de Montbrison</b>
		<b>Chavignol</b>	<b>Valençay</b>
<b>Pâte pressée cuite</b>	<b>Savoie</b>		

### **Question n°5 : (6 points)**

Dans le cadre d'animations régionales, votre directeur vous demande d'identifier des produits de même origine. Associer régionalement les mets et les boissons de la liste suivante.

**Mets** : Cassoulet de Castelnaudary, Coq au Bouzy, Far breton, Pissaladière, Poularde au Vin Jaune, Quasi de veau à l'Angevine.

**Boissons** : Bandol, Cahors, Château Chalon, Cidre de Cornouailles, Rosé des Riceys, Saint Nicolas de Bourgueil.

<b>RÉGION</b>	<b>METS</b>	<b>BOISSONS</b>
<i>Alsace</i>	<i>Choucroute</i>	<i>Alsace Riesling</i>
<b>Provence</b>		
<b>Bretagne</b>		
<b>Champagne</b>		
<b>Franche-Comté</b>		
<b>Sud-Ouest</b>		
<b>Val de Loire</b>		