

RESTAURATION

SESSION 2012

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE

Sous-épreuve **A1** : technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
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 - Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie Coef : 3 Durée : 2 heures	
Repère : AP 1206-REST A	Ce sujet comporte 13 pages	Page 1/13

PRÉSENTATION DU SUJET



FEST ARMOR

Restauration événementielle

S.A.R.L. au capital de 15 000 €

Vous êtes assistant(e) du responsable de la restauration pour la société bretonne « Fest Armor » spécialisée dans la restauration événementielle.

Dans le cadre d'un échange autour de la musique celtique entre l'Espagne, le Royaume-Uni et la région Bretagne, des salons gastronomiques sont organisés. Votre entreprise a été sollicitée pour assurer la restauration d'un salon où chacun des pays invités sera présent.

THÈME 1 : Organisation et production culinaire

Dossier 1 :	8 points
Dossier 2 :	7 points
Dossier 3 :	4 points
Dossier 4 :	8 points
Dossier 5 :	3 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2 : Service et commercialisation

Dossier 6 :	9 points
Dossier 7 :	5 points
Dossier 8 :	8 points
Dossier 9 :	8 Points

TOTAL : 30 POINTS

Thème 1

Organisation et production culinaire

Dossier 1

Dans le cadre de la préparation du salon votre supérieur hiérarchique vous demande de lui présenter pour chaque pays participant, un produit marqueur, une entrée, un plat et un dessert.

➡ Complétez l'annexe 1.

Dossier 2

Vous réalisez une partie de la production en liaison différée.

➡ Précisez les températures réglementaires annexe 2.

➡ Proposez un mode de production et un avantage adaptés, sachant que votre laboratoire de production est à 50 km du salon et que vous attendez 200 convives par repas annexe 3.

➡ Citez deux matériels permettant la remise en température des plats distribués annexe 4.

Dossier 3

Durant ce salon, vous voulez mettre à l'honneur les produits labellisés.

➡ Donnez la signification des deux sigles et proposez pour chacun un exemple de produit labellisé breton annexe 5.

Dossier 4

La soirée de gala permet de promouvoir des plats régionaux.

➡ Proposez un descriptif succinct et identifiez la région à partir du plat cité annexe 6.

Dossier 5

Très soucieux du respect de l'environnement, votre responsable vous demande d'expliquer à l'équipe comment réaliser le tri sélectif des déchets.

➡ Classez les déchets dans la poubelle appropriée annexe 7.

Thème 2

Service et Commercialisation

Dossier 6

Vous réceptionnez des marchandises pour le salon et contrôlez les produits livrés à l'aide des bons de livraison document 2 (page 5).

➡ À partir du bon de livraison N° 00564, classez les boissons en fonction de leur origine dans le tableau de l'annexe 8.

➡ À partir du bon de livraison N° 00467, classez les produits en fonction de leur origine dans le tableau de l'annexe 9.

Dossier 7

Afin de valoriser les régions françaises, vous proposez un plateau de fromages AOC composé de :

- 3 fromages de la région Rhône Alpes,
- 1 fromage de la région Alsace,
- 1 fromage de la région Aquitaine,
- 1 fromage de la région Nord-Pas-de-Calais.

➡ Complétez le tableau de l'annexe 10 en précisant les appellations et le type de lait.

➡ Pour agrémenter la présentation du plateau de fromages, proposez deux éléments de décoration et deux produits d'accompagnement annexe 11.

Dossier 8

Les plats régionaux seront servis lors de la soirée de gala.

➡ Proposez et décrivez une boisson pour accompagner chaque plat annexe 12.

Dossier 9

Vous réalisez une animation autour du whisky. À cette fin, vous créez une fiche synthétique d'information sur cette boisson.

➡ Complétez le tableau situé annexe 13.

➡ A partir du document 1 (page 5), replacez chaque whisky sur la carte annexe 14.

➡ Proposez deux autres whiskies confectionnés à partir des produits cités dans le tableau annexe 15.

Document 1



Sources crédit photos concepteur du sujet

Document 2

Bon de livraison		
N° du bon	00564	
Fournisseur	Les Caves d'Europe	
N° du fournisseur	2045	
Date	15/06/2012	
Dénomination	Unité	Quantité
Pimm's	Btl	1
DOC Rioja	Btl	12
San Miguel	Btl	36
Cherry-Brandy	Btl	1
Cava	Btl	12
Drambuie	Btl	2
Font vella	Btl	12
Ty Nant	Btl	12
DO Navarra	Btl	12

Bon de livraison		
N° du bon	00467	
Fournisseur	Ar Goat Alimentation	
N° du fournisseur	3046	
Date	15/06/2012	
Dénomination	Unité	Quantité
AOP Stilton	P	1
AOP Manchego	P	1
AOP Gloucester	Kg	1
AOP Roncal	Kg	1
Cabralès	P	1
AOP Cheddar	Kg	1
AOP Cantabria	Kg	1
Pâte de coing	Kg	1
Céleri branche	Kg	1

Annexe 1

	ESPAGNE	GRANDE-BRETAGNE
Produit marqueur		
Entrée		
Plat		
Dessert		

Annexe 2

Liaison froide réfrigérée	- Abaisser la température de _____ °C à _____ °C en moins de deux heures - Stocker à _____ °C - Remettre en température de _____ °C à _____ °C en moins d'une heure
Liaison chaude	- Maintenir la température à _____ °C

Annexe 3

- Mode de production adapté à la manifestation :
- Avantage :

Annexe 4

Exemples de matériels permettant la remise en température des plats distribués

-
-

Annexe 5

SIGLE	SIGNIFICATION	EXEMPLE
AOC		
IGP		

Annexe 6

PLAT	DESCRIPTIF SUCCINCT	RÉGION
Flammeküche		
Quenelle de brochet sauce Nantua		
Lamproie à la bordelaise		
Kouing amann		

Annexe 7

- Bouteille plastique d'eau
- Poche volaille sous vide
- Journal
- Prospectus de fournisseurs
- Carton de bouteilles
- Bouteille de vin blanc
- Pack de crème liquide
- Bidon de cognac sale
- Carton alvéolé d'œufs
- Boîte de conserve de haricots verts
- Récipient en verre de cornichons
- Verres cassés

Poubelle destinée aux emballages	Poubelle destinée au verre	Poubelle destinée au papier
 Jaune	 Verte	 Bleue

Annexe 8

BOISSON	ROYAUME-UNI	ESPAGNE
Eau minérale		
Boisson fermentée		
Eau de vie et liqueur		

Annexe 9

PRODUIT	ROYAUME-UNI	ESPAGNE
Fromage		
Accompagnement		

Annexe 10

RÉGION	APPELLATION	LAIT
RHÔNE-ALPES	•	•
	•	•
	•	•
ALSACE	•	•
AQUITAINE	•	•
NORD-PAS-DE-CALAIS	•	•

Annexe 11

ÉLÉMENT DE DÉCORATION	PRODUIT D'ACCOMPAGNEMENT

Annexe 12

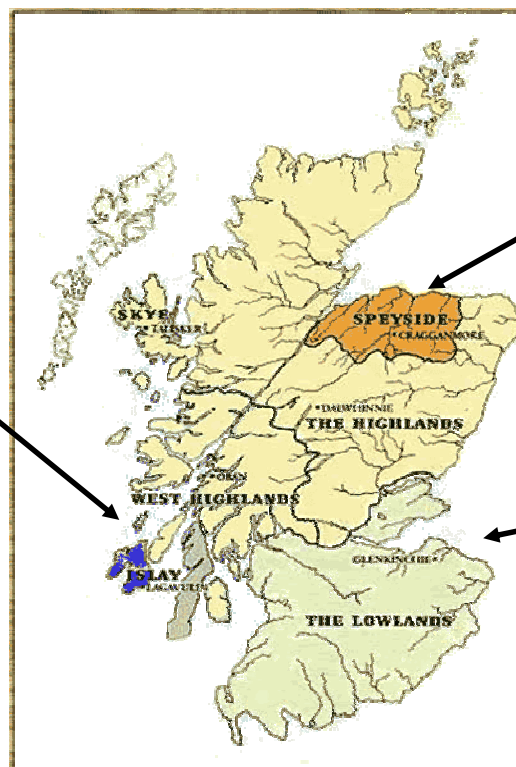
PLAT	BOISSON CHOISIE	DESCRIPTION DE LA BOISSON
Flammeküche		
Quenelle sauce Nantua		
Lamproie à la Bordelaise		
Kouing amann		

Annexe 13

TERME	DESCRIPTION DU WHISKY
Blended	
Pure Malt	
Single Malt	

Annexe 14

Carte des régions de whiskies Écossais



Sources crédit image <http://www.cavetouquettoise.fr/>

Annexe 15

PRODUIT DE BASE	CATÉGORIE DE PRODUIT
Maïs	
Seigle	