

## PRÉSENTATION DU SUJET



*L'Hôtel des Calanques où vous travaillez est une institution de la ville de MARSEILLE.*

*Au fil des générations, l'hôtel, le restaurant et le bar ont évolué et se sont adaptés aux tendances de chaque époque.*

### **Historique :**

1976 : Aménagement de l'hôtel répondant aux normes 3 étoiles.

1982 : Création du bar grill « **Les flots bleus** ».

1990 : Transformation du restaurant « **La Corniche** » en restaurant haut de gamme.

2001 : Mise en place de l'activité « **TRAITEUR** », Société indépendante de l'hôtel.

Dans le cadre de l'événement « **Marseille Provence 2013, Capitale européenne de la culture** », la ville de Marseille sollicite l'établissement pour organiser les deux opérations suivantes :

#### **Le dîner d'inauguration :**

- 150 convives de toutes nationalités vont participer à ce repas pour promouvoir les produits de la région Provence Alpes Côte d'Azur.

#### **Le cocktail dînatoire de clôture :**

- 200 personnes seront présentes au cocktail
- Les mets proposés sont représentatifs de la région.

Le responsable de restauration vous demande de l'aider dans sa démarche pour répondre à l'appel d'offre de la municipalité.

### BARÈME DE NOTATION

#### **THÈME 1 :**

Question 1 : 4 points

Question 2 : 8 points

Question 3 : 8 points

**TOTAL : 20 POINTS**

#### **THÈME 2 :**

Question 1 : 7.5 points

Question 2 : 4.5 points

Question 3 : 6 points

Question 4 : 2 points

**TOTAL : 20 POINTS**

**N.B. : les pages 2 à 6 sont à remettre avec la copie.  
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.**

<b>SUJET</b>		
<b>Concours Général des Métiers de la Restauration Session : 2010</b>	<b>E1 -Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie Durée : 1 heure</b>	
	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

**Thème 1**  
**Organisation et production culinaire**

**Question 1 :**

Vous proposez un menu pour le dîner d'inauguration.

Celui-ci valorise les tendances actuelles (créatives et gustatives). La fabrication est réalisée dans une cuisine centrale, la remise en température, les finitions et la distribution s'effectuent dans une cuisine relais.

➡ Complétez le tableau :

Plats	Nom du plat et ingrédients principaux
Une entrée	- ..... -
Une spécialité à base de poisson	- ..... -
Une spécialité à base de viande	- ..... -
Un dessert	- ..... -

**Question 2 :**

☛ Listez les opérations réalisées en cuisine centrale puis en cuisine relais en complétant le tableau. Cette organisation permettra de planifier les tâches de production du dîner d'inauguration.

Plats	Cuisine centrale	Cuisine relais
Entrée		
Poisson		
Viande		
Dessert		

**Question 3 :**

Vous proposez des préparations froides servies sous forme de petites pièces pour le cocktail d'înotoire.

➡ Complétez le tableau :

<p><b>À base de légumes</b></p>	<p>- ..... <u>Composition</u> :</p> <p>- ..... <u>Composition</u> :</p>
<p><b>À base de produits de la mer</b></p>	<p><u>Exemple</u> : <i>Poêlée de tellines de Beauduc en persillade</i></p> <p><u>Composition</u> : <i>Tellines sautées à l'huile d'olive et condimentées à la persillade servies décoquillées dans une cuillère chinoise avec un morceau de pain aux olives noires</i></p> <p>- ..... <u>Composition</u> :</p> <p>- ..... <u>Composition</u> :</p>
<p><b>À base de produits carnés</b></p>	<p>- ..... <u>Composition</u> :</p> <p>- ..... <u>Composition</u> :</p>
<p><b>Préparations sucrées</b></p>	<p>- ..... <u>Composition</u> :</p> <p>- ..... <u>Composition</u> :</p>

**Thème 2**  
**Service et commercialisation**

**Question 1 :**

➡ Proposez un amuse bouche et un apéritif à caractère local pour débiter ce repas

Amuse-bouche :	Apéritif :
----------------	------------

➡ Complétez le tableau en proposant un vin pour accompagner chaque plat du dîner d'inauguration, en précisant sa couleur et sa typicité :

Menu	Vin proposé	Couleur et type
Entrée .....		- -
Poisson chaud .....		- -
Viande garnie .....		- -
Dessert .....		- -

**Question 2 :**

☞ Vous participez à l'organisation du dîner inaugural de 150 couverts (tables rondes de 10 personnes) servi à l'assiette et vous évaluez donc les besoins en personnel. Justifiez vos réponses.

Fonction	Besoin en personnel	Justification
Maître d'hôtel		
Chef de rang		
Sommelier		

**Question 3 :**

☞ Vous proposez pour le cocktail dînatoire provençal :

Deux fromages (préciser la famille)	Deux pains	Deux confiseries régionales
-	-	-
-	-	-

**Question 4 :**

☞ Proposez une animation et une décoration florale adaptées au cocktail dînatoire :

-

-