

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

SESSION 2009

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous êtes assistant(e) de direction sur un paquebot de croisière en mer Méditerranée.
La clientèle est européenne et plusieurs concepts de restauration sont à disposition :

- une formule brasserie proposant de la cuisine régionale française,
- une formule buffet proposant des spécialités européennes,
- un salon de thé proposant une restauration simple à toute heure.

Vous êtes chargé(e) de participer à l'ouverture des différents points de restauration à l'occasion du prochain départ estival.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

Question n° 1 : 6 points
Question n° 2 : 5 points
Question n° 3 : 9 points

TOTAL : 20 POINTS

THÈME 2

Question n° 1 : 5 points
Question n° 2 : 6 points
Question n° 3 : 9 points

TOTAL : 20 POINTS

**NB : toutes les pages sont à remettre avec la copie.
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.**

<h1>SUJET</h1>		
CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERES DE LA RESTAURATION Session : 2009	Épreuve Technologique	
	Coef. :	Durée : 1 heure
	Ce sujet comporte 5 pages	Page 1/5

(À remettre avec la copie)

THÈME 1
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Question n° 1 : 6 points

Pour la formule brasserie, vous proposez des plats issus de la cuisine régionale française. Compléter le tableau ci-dessous.

Région française	Spécialité culinaire	Descriptif faisant apparaître le produit typique
BRETAGNE	<u>Entrée</u> :	
RHÔNE-ALPES	<u>Plat et garniture</u> :	
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR	<u>Dessert</u> :	

Question n° 2 : 5 points

Dans les différents restaurants du paquebot, vous utilisez toutes les gammes de produits existant sur le marché. Compléter le tableau ci-dessous.

Gamme de produits	Type de produits et moyen de conservation	Exemple de produits	Température de conservation
1		Carottes non épluchées	
2			+ 15 °C
3			
4			+ 3 °C
5			
Autres produits		Les fonds déshydratés	

Question n° 3 : 9 points

La formule buffet est composée tous les jours de spécialités culinaires européennes différentes. Pour les pays cités dans le tableau, proposer une entrée, un plat et un dessert pouvant être servis au buffet.

Pays	Nom du plat	Explication succincte
Italie	<u>Entrée</u> : <u>Plat</u> : <u>Dessert</u> :	
Allemagne	<u>Entrée</u> : <u>Plat</u> : <u>Dessert</u> :	
Espagne	<u>Entrée</u> : <u>Plat</u> : <u>Dessert</u> :	

THÈME 2
SERVICE ET COMMERCIALISATION

Question n° 1 : 5 points

Vous proposez une suggestion du jour sur l'ardoise « Brasserie » pour la première semaine. Compléter le tableau ci-dessous.

Jour de la semaine et région	Apéritif	Vin	Fromage
Lundi Alsace	Bière Kronenbourg Crémant d'Alsace	AOC Riesling	Munster
Mardi Aquitaine			
Mercredi Rhône-Alpes			
Jeudi PACA			
Vendredi Bretagne			
Samedi Bourgogne			

Question n° 2 : 6 points

Pour le point de restauration organisé « sous forme de buffet », une soirée à thème autour des pays nordiques européens est proposée aux passagers. Compléter le tableau ci-dessous.

Pays	Apéritif	Autre boisson	Animation
Allemagne			
Italie			

(À remettre avec la copie)

Question n° 3 : 9 points

Pour le salon de thé, vous proposez une carte des boissons et des « encas » à suggérer à toute heure de la journée aux passagers.

Compléter le tableau ci-dessous.

Pays	« Encas »	Eau minérale
Grande-Bretagne	<ul style="list-style-type: none">•••••••	<ul style="list-style-type: none">••
France	<ul style="list-style-type: none">•••••••	<ul style="list-style-type: none">•••••