

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2015

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99

*Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 5 (pages 8/12 à 12/12 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1506-CSR T 11-1	Session : 2015	Page 1/12



ZA de l'industrie
21000 Dijon
☎ 03 80 41 XX XX
Fax : 03 80 41 XX XX
dijoncongrexpo@nomdedomaine.fr

Vous êtes embauché(e) en tant que **responsable de la restauration** à Dijon Congrexpo, l'entreprise gestionnaire du Parc des Expositions de Dijon.

Dans quelques semaines, le Palais des Congrès accueillera la foire gastronomique durant 15 jours.

À cette occasion, votre directeur vous confie la mission d'organiser, en collaboration avec le chef de cuisine, **les repas à thème** qui auront lieu durant cette période.

Vous ferez appel à du personnel intérimaire en restauration pour cet événement.

Situé au cœur de la ville, le Parc des expositions et congrès de Dijon constitue un site unique de 31 000 m² ; il offre un amphithéâtre de 610 places, 20 salles modulables de 20 à 600 places et 5 halls d'exposition de 800 à 12 000 m², que vient compléter l'auditorium voisin de 1 600 places. Il accueille environ 300 manifestations professionnelles et grand public par an. Il comprend également une brasserie, 1 bar et 2 salles de réception modulables.

Dijon Congrexpo a pour mission :

- 🌀 **l'organisation** de foires, salons, expositions ;
- 🌀 **l'accueil** de congrès, salons, conventions d'entreprises, expositions, spectacles ;
- 🌀 **la restauration sur l'ensemble du site** ;
- 🌀 **la réalisation** de stands et/ou de décors ainsi que des prestations techniques .

Source : http://www.dijon-congrexpo.com/qui-sommes-nous.505_711.php (Consulté le 19/11/2014 à 08h38)

Dossier n°	Thème	Barème
①	La valorisation des produits	12 points
②	La valorisation des espaces de vente	4 points
③	Les accords mets et vins	8 points
④	Les évolutions et perspectives de la restauration	9 points
⑤	L'animation d'équipe	7 points
Total général		40 points

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

Dossier 1 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➡ Le contexte :

Pour les repas à thème, le directeur de Dijon Congrexpo souhaite mettre à l'honneur une région, l'Alsace, et plusieurs pays européens : Italie, Espagne et les pays scandinaves. La liste des mets vous est remise par le chef de cuisine **DOCUMENT 1**.

➡ Votre rôle :

Associer les mets à leur pays d'origine, **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LA VALORISATION DES ESPACES DE VENTE

➡ Le contexte :

Les repas à thème régionaux et européens feront l'objet d'une décoration et d'une animation spécifiques. Il s'agit de mettre en valeur la région Alsace et les différents pays en travaillant sur les facteurs d'ambiance.

➡ Votre rôle :

Proposer un exemple de décoration et un exemple d'animation différents d'une part pour la région Alsace et d'autre part pour les pays européens **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LES ACCORDS METS ET VINS

➡ Le contexte :

Dans le cadre de la foire gastronomique, la brasserie de Dijon Congrexpo souhaite proposer à sa clientèle une formule « un plat + un verre de vin ». Elle dispose d'une sélection de vins français et européens **DOCUMENT 2**.

➡ Votre rôle :

Proposer un accord mets et vins judicieux, en fonction de la région ou du pays d'origine indiqué **ANNEXE 3**.

Dossier 4 : LES ÉVOLUTIONS ET PROSPECTIVES DE LA RESTAURATION

➤ Le contexte :

Afin d'augmenter sa notoriété, la ville de Dijon a postulé à l'organisation des « Cités de la gastronomie » **DOCUMENT 3**. En outre, le repas gastronomique français a été inscrit par l'UNESCO, depuis 2010, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité **DOCUMENT 4**.

La foire gastronomique accueillera ainsi de nombreux visiteurs étrangers qui ne manqueront pas de poser des questions au personnel à ce sujet.

Vous réunissez le personnel de service de façon à échanger avec eux sur le sujet.

➤ Votre rôle :

Répondre aux questions **ANNEXE 4**.

Dossier 5 : L'ANIMATION D'ÉQUIPE

➤ Le contexte :

La nouvelle agence de travail intérimaire, que vous avez sollicitée pour recruter du personnel de restauration en extra, vous demande de lui communiquer une fiche de poste « serveur au buffet » correspondant à votre besoin.

➤ Votre rôle :

Compléter la fiche de poste **ANNEXE 5**.

Liste des plats proposés par le chef

Les entrées

Assiette de tapas
Carpaccio de bœuf et parmesan
Gravlax
Flammekueche
Minestrone
Smörgasbord
Brioche au foie gras d'oie
Gaspacho

Les plats chauds

Noisettes de renne aux morilles
Truite au sylvaner
Osso bucco
Baeckeoffe
Zarzuela de pescados
Scampi fritti
Saumon à la danoise
Fabada

Les desserts

Soupe de fruits rouges sorbet à l'aquavit
Panettone
Kugelhopf glacé
Crème catalane
Strudel aux pommes
Turron
Assortiment de gelati
Wienerbrod

Carte des vins

75 cl

Les vins blancs

AOC Muscadet sur Lie <i>Château de la Gravelle</i>	2012	14 €
AOC Touraine <i>cépage Sauvignon les Bremaillles</i>	2012	12 €
AOC Coteaux du Layon <i>Gourdon</i>	2010	26 €
AOC Alsace Grand cru Riesling <i>Domaine Philippe Zinck</i>	2011	23 €
AOC Alsace Gewürztraminer <i>Sélection de Grains nobles</i>	2011	34 €
AOC Chablis <i>Bouchard père et fils</i>	2012	25 €
AOC Meursault 1 ^{er} Cru <i>Les Charmes</i>	2012	43 €
AOC Entre deux mers <i>Tour de Mirambeau</i>	2012	18 €
AOC Sauternes <i>Château Cadillac</i>	2010	80 €
DOC Penedès <i>Marti Serda</i>	2013	28 €
DOC Vinho verde <i>Gatao</i>	2013	25 €

Les vins rouges

AOC Mercurey 1 ^{er} cru <i>Domaine Lorenzon</i>	2009	39 €
AOC Pommard <i>Clos des Epenots</i>	2009	69 €
AOC Haut-Médoc <i>Diane de Belgrave</i>	2009	39 €
AOC Montagne Saint Emilion <i>Château Teyssier</i>	2011	36 €
AOC Saint Estephe <i>Château le Boscque</i>	2008	42 €
AOC Gigondas <i>Domaine des bosquets</i>	2009	29 €
AOC Coteaux du Languedoc <i>la Clape La Sauvageonne</i>	2010	29 €
DOC Barolo <i>Brezzia</i>	2013	32 €
DOC Rioja Vega	2012	27 €

Les vins rosés

AOC Côtes-de-Provence <i>Ott sélection</i>	2012	34 €
AOC Cassis <i>Domaine du Paternel</i>	2013	26 €
AOC Tavel <i>Cuvée royale</i>	2012	23 €
DO Valdepeñas	2013	28 €

Les vins effervescents

AOC Crémant de Loire	18 €
AOC Crémant d'Alsace	22 €
DOCG Asti Spumante	22 €
Moët et Chandon Brut impérial	59 €

Nos prix s'entendent prix nets.

DOCUMENT 3

Dijon, Cité internationale de la gastronomie.

La Cité internationale de la gastronomie à Dijon est un projet d'envergure, digne des ambitions de notre pays : promouvoir *le repas gastronomique des Français*, entré au patrimoine mondial de l'Unesco en 2010. Dijon incarnera le savoir-faire et la culture de notre pays en matière culinaire, aux côtés d'autres villes cofondatrices du réseau des cités de la gastronomie. Quoi de plus normal ? Dijon est la capitale d'une région, la Bourgogne, mondialement connue pour ses vins, ses mets, son patrimoine, son environnement préservé.

Mais Dijon est aussi une métropole dynamique et rayonnante, capable d'accueillir un équipement économique et touristique de dimension internationale : quatre lignes TGV, un aéroport, deux lignes de tramway, des équipements culturels et sportifs de haut niveau, des zones d'activités économiques en plein développement, une dizaine d'éco-quartiers en cours de construction... Dijon est une agglomération de 250 000 habitants à la douceur de vivre réputée, qui possède l'un des plus vastes secteurs sauvegardés de France et qui abrite quatre restaurants étoilés.

<http://www.citedelagastronomie-dijon.fr/> (consulté le 19/11/2014 à 11h56)

DOCUMENT 4

Le repas gastronomique des Français

Le *repas gastronomique des Français* est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ».

Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.

Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux.

<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/rl/00437> (Consulté le 19/11/14 à 11h51)

ANNEXE 1

	Alsace	Italie	Espagne	Pays scandinaves
Les entrées				
Les plats chauds				
Les desserts				

ANNEXE 2

Région ou pays	Décoration	Animation
Alsace		
Italie		
Espagne		
Pays scandinaves		

ANNEXE 3

	Plat typique	Un vin (extrait de la carte des vins)
Entrées	Assiette de jambon cru « pata negra » (Espagne)	
	Carpaccio de bœuf au parmesan (Italie)	
	Foie gras des Landes et chutney de pruneaux (Aquitaine)	
Plats	Choucroute alsacienne (Alsace)	
	Paëlla aux fruits de mer (Espagne)	
	Estouffade de bœuf bourguignonne (Bourgogne)	
Desserts	Tiramisu aux fruits rouges (Italie)	
	Poire pochée à l'angévine (Pays de la Loire)	

ANNEXE 4

1. Préciser le rôle de la « Cité de la Gastronomie ».

.....

.....

.....

2. Citer 4 atouts de la ville de Dijon pour devenir « Cité de la gastronomie »

-
-
-
-

3. Le texte évoque les restaurants « étoilés ». Définir ce terme.

.....

.....

.....

.....

4. Citer deux noms de chefs de cuisine « 3 étoiles » au guide Michelin.

-
-

5. De quoi se compose précisément le repas gastronomique des français selon l'UNESCO ?

- un apéritif ➤
- ➤
- ➤

ANNEXE 5

Dijon Congrexpo Parc des expositions 21000 Dijon		FICHE DE POSTE
Poste	Serveur au buffet	
Secteur d'activité		
Mission principale		
Relations hiérarchiques	Supérieur : <i>responsable de restauration</i> Subordonné : <i>néant</i>	
Activités principales	- <i>Réaliser la carcasse du buffet</i> - - - - - - -	
Qualités requises	- - - - -	
Salaire	<u>SMIC horaire brut</u> : 9,53 €	