

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2015

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées

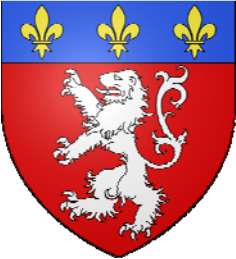
Calculatrice non autorisée

Aucun document autorisé

*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 3 (pages 8/14 à 14/14 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées	
Repère : 1506-CSR SA 12-1	Session 2015	Page 1/14

Hôtel – restaurant ***** Les charmes du vieux Lyon  <i>Source du blason : www.wikipedia.org Site consulté le 19/11/14 à 11h06</i>	L'établissement est situé au cœur du vieux Lyon, quartier médiéval et de style renaissance. L'opéra, la colline de Fourvière, le musée gallo-romain, la place Saint-Jean, constituent de réels attraits touristiques pour la clientèle. Chaque année, début décembre, le propriétaire directeur général de l'hôtel s'associe à la fête des lumières, œuvre artistique et technique qui consiste à valoriser les plus beaux bâtiments de la ville par des jeux de lumière. Ce spectacle unique en Europe fidélise d'année en année une clientèle internationale à l'hôtel Les charmes du vieux Lyon. Actuellement, chef de rang, dans cet établissement, vous devez organiser la mise en œuvre du service d'un dîner prestige pour douze convives du nord de l'Europe et gérer les approvisionnements.
25 rue des Antiquaires 69005 LYON ☎ 04 72 28 XX XX Fax : 04 72 27 XX XX info@charmesvieuxlyon.com	
<u>Restaurant étoilé, un macaron au guide Michelin :</u> • Formule déjeuner : 39 € • Menu découverte : 90 € • Menu prestige : 120 € <u>Hôtel classé 5 étoiles : 30 chambres</u> • Chambre classique, accès espace bien-être : 390 € • Chambre de luxe, accès espace bien-être, balcon, vue panoramique : 490 € • Suite, accès espace bien-être, balcon, terrasse et salon privatif, vue panoramique : 960 € • Petit-déjeuner : 25 €	

Dossier n°	Thème	Barème
①	Comportements alimentaires et santé	14,5 points
②	Maîtrise du risque sanitaire	13 points
③	Éclairage et entretien d'une vitrine réfrigérée	12,5 points
Total général		40 points

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées	
Repère : 1506-CSR SA 12-1	Session 2015	Page 2/14

Dossier 1 : COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ET SANTÉ

➤ Situation professionnelle

Pour satisfaire sa clientèle, le restaurateur doit être attentif à l'évolution des comportements et attentes alimentaires.

Interpellé par un article du journal « l'Hôtellerie restauration » traitant de « la folie des cafés gourmands », vous vous interrogez, en tant que chef de rang, sur la relation entre choix alimentaires et santé.

➤ À partir du **DOCUMENT 1** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 1**.

Dossier 2 : MAÎTRISE DU RISQUE SANITAIRE

➤ Situation professionnelle

Le « Paquet hygiène » donne une obligation de résultats au directeur. Celui-ci souhaite responsabiliser l'ensemble de son personnel, de cuisine et de salle, afin que chacun participe efficacement à la qualité sanitaire des mets proposés aux clients.

Le café gourmand et ses mini desserts exigent la même attention que les autres plats servis aux clients.

➤ À partir du **DOCUMENT 2** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 2**.

Dossier 3 : ÉCLAIRAGE ET ENTRETIEN D'UNE VITRINE RÉFRIGÉRÉE

➤ Situation professionnelle

Pour faciliter le service et présenter les desserts aux clients, une vitrine réfrigérée d'exposition est située, dans la salle de restaurant, à la sortie de l'office du restaurant Les charmes du vieux Lyon. En tant que chef de rang, vous vous interrogez sur l'intérêt de l'éclairage et l'entretien de cet appareil.

➤ À partir des **DOCUMENTS 3** et **4** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 3**.

Les nouveaux rythmes de consommation du snacking

Formats et recettes de desserts se sont adaptés aux nouveaux rythmes de consommation, opérant une montée en gamme à la fois gustative et esthétique. Et si l'avenir du sucré en restauration rapide passait par un rapprochement entre pâtisseries et designers ?

En cassant les codes et en refusant les contraintes de la pâtisserie d'hier, les professionnels ont insufflé un vent de liberté dans l'univers du sucré, qui s'est propagé dans toute la restauration. La restauration rapide a compris l'intérêt qu'elle pouvait tirer de cette vague. Une demande forte a été exprimée de la part du consommateur, dont le profil a évolué ces dernières années. Il ne consacre plus que vingt minutes en moyenne à sa pause déjeuner hors domicile, parfois réduite à moins de dix minutes (selon Gira Foodservice, Credoc, Eurostaf). Les composantes de son repas ont changé : le traditionnel plat principal (protéines + accompagnement) a cédé la place au sandwich, à la salade ou aux pâtes. En revanche, le français reste très attaché à la note sucrée de fin de repas. Un engouement qui a conduit le segment du snacking à repenser son offre. « *La pâtisserie se fait nomade et aérienne*, analyse Marie-Odile Fondeur, commissaire générale d'Europain-Intersuc et directrice du salon SuccessFood. *Elle a le vent en poupe. Les classiques sont revisités en miniformats et en compositions légères et design. Les pâtisseries sont de véritables orfèvres créant des formes et des textures toujours plus originales.* »

Le plaisir raisonnable

La pâtisserie s'allège dans sa composition (moins de matière grasse et de sucre, plus de fruits), dans sa texture (mousse, écumes, émulsions...) et dans les grammages (miniformats, verrines, petits contenants...). Elle peut désormais ressembler à une bouchée, symbolisant la juste portion, la dose raisonnable de plaisir sans risque de nuire à la santé. Le café gourmand, à savoir un expresso accompagné de mini-desserts, illustre bien cette tendance. Le consommateur refuse de commander un dessert, mais se laisse volontiers tenter par cette proposition. Car à l'heure où les messages de santé publique conseillent de réduire la consommation de sucre, cette alternative au dessert gourmand satisfait le client, ainsi « déculpabilisé », et le restaurateur, qui constate chaque jour le succès de cette formule. « *Nous ne pouvons pas parler de phénomène nouveau, mais plutôt d'une tendance qui s'installe et perdure* », ajoute la directrice de SuccessFood.

Source : <http://www.neorestauration.com/article/les-nouveaux-rythmes-de-consommation-du-snacking,28783>
Consulté le 28.09.2014 à 10 h

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées	
Repère : 1506-CSR SA 12-1	Session 2015	Page 4/14

DOCUMENT 2**Tiramisu au chocolat**

Préparation : 20 min Réfrigération : 4 heures Aucune cuisson	Valeur nutritionnelle : Pour 100 g : Protides 4 g Glucides 37 g dont sucres simples 21 g Lipides 13 g dont acides gras saturés 10 g Fibres 1 g
Ingrédients : Œufs Sucre Mascarpone Biscuits à la cuillère Cacao Marsala Café très fort	
Source : document de l'auteur	

Vitrine réfrigérée : exposition et conservation des denrées

Les vitrines réfrigérées sont destinées aux métiers de la restauration pour mettre en valeur les produits alimentaires tout en les maintenant à la bonne température.

Les différents avantages de la vitrine réfrigérée

Sur le plan purement commercial, la vitrine réfrigérée est un choix stratégique qui permet :

- de concilier les obligations réglementaires en matière de conservation des denrées,
- tout en assurant leur visibilité par les consommateurs.

La vitrine réfrigérée permet :

- de valoriser vos produits alimentaires,
- de susciter l'envie de consommer,
- d'augmenter vos ventes,
- de vous démarquer de vos concurrents.

Éclairage de la vitrine réfrigérée : un point clé

Une vitrine éclairée est un atout considérable pour la vente.

Avantages d'un bon éclairage de la vitrine réfrigérée

Éclairer sa vitrine réfrigérée signifie :

- mettre en valeur ses produits,
- éviter l'éblouissement des clients,
- ne pas réchauffer les denrées,
- répartir l'éclairage de manière uniforme.

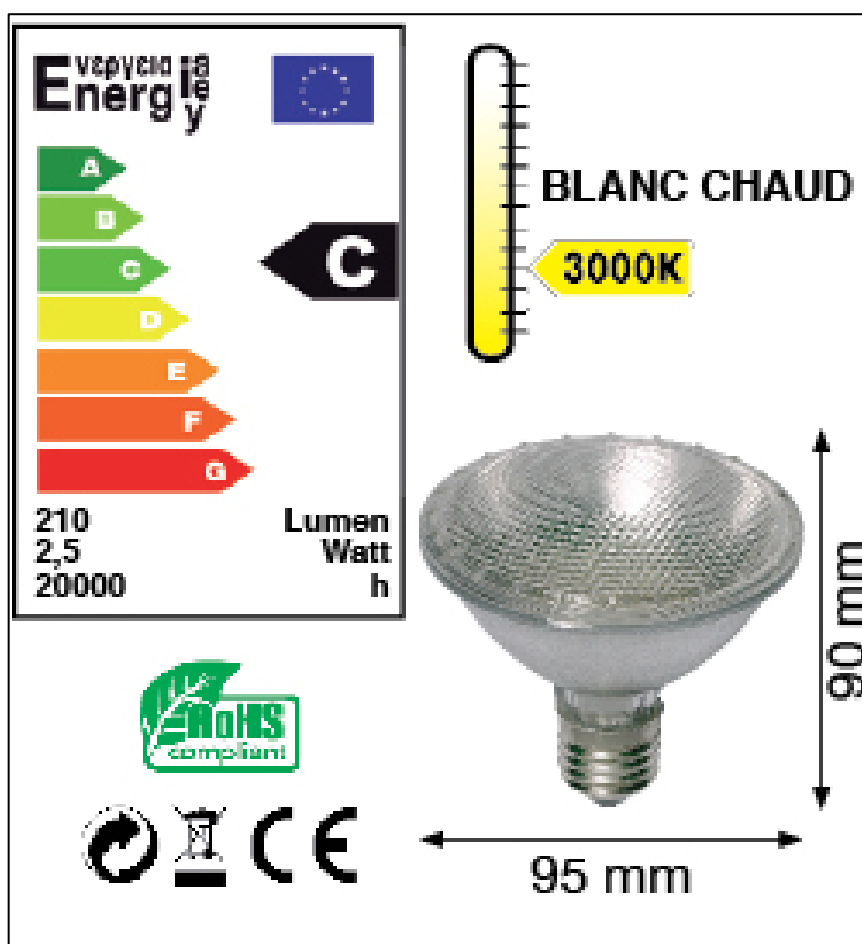
Les tubes LED pour vitrine réfrigérée : la meilleure option

L'éclairage LED a tendance à remplacer l'éclairage néon des vitrines réfrigérées puisque l'utilisation du LED permet de palier tous les inconvénients majeurs du tube fluorescent.

Source : <http://vitrine.comprendrechoisir.com/comprendre/vitrine-refrigeree>

Consulté le 18.11.2014 à 15h40

Étiquette Ampoule LED



Source <http://www.direct-ampoules.com/ampoule/led/spot-dichroique/506-ampoule-led-spot-gu10-45w-50mm-3000k.html>
Consulté le 18.11.2014 à 15h45

ANNEXE 1

1.1 Présenter, à partir du **DOCUMENT 1**, les modifications du comportement alimentaire des français. (Donner trois éléments de réponse)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.2 Préciser deux éléments du mode de vie actuel des français qui influencent les changements de comportement alimentaire.

.....

.....

.....

Pour prendre en compte ces informations et inciter la vente, vous souhaitez mettre en appétit vos clients en soignant la présentation du « café gourmand ».

1.3 Indiquer l'origine physiologique de la faim.

.....

.....

.....

.....

1.4 Justifier, à partir du **DOCUMENT 1**, l'intérêt croissant des clients pour le « café gourmand ».
(Donner deux éléments de réponse)

-
-
-
-

Votre chef pâtissier accorde une place toute particulière au tiramisu, vous choisissez de le proposer dans le café gourmand.

1.5 À partir du **DOCUMENT 2** et de vos connaissances, analyser les apports nutritionnels du tiramisu. (Trois éléments de réponse attendus)

-
-
-
-

1.6 Caractériser l'équilibre alimentaire conseillé en indiquant en pourcentage :

- la part du déjeuner dans l'apport énergétique journalier d'un adulte :

-

- la part des glucides dans l'apport énergétique journalier d'un adulte :

-

- la part des lipides dans l'apport énergétique journalier d'un adulte :

-

1.7 Caractériser l'équilibre alimentaire en indiquant la répartition recommandée de l'apport glucidique journalier.

Pour répondre cocher la bonne réponse.

- ☐ 1/2 glucides complexes et 1/2 glucides simples
- ☐ 1/3 glucides complexes et 2/3 glucides simples
- ☐ 2/3 glucides complexes et 1/3 glucides simples

1.8 Énoncer les principales conséquences sur la santé d'une consommation excessive de glucides simples. (Donner trois éléments de réponse)

.....

.....

.....

.....

Afin de répondre aux préoccupations de santé des consommateurs, vous proposez d'utiliser des édulcorants. Ces additifs alimentaires présentent des avantages et des inconvénients.

1.9 Indiquer un avantage et un inconvénient des édulcorants en complétant le tableau suivant.

Avantage des édulcorants (1 élément de réponse attendu)	
Inconvénient des édulcorants (1 élément de réponse attendu)	

ANNEXE 2

Le tiramisu est une préparation fragile. Afin de servir ce dessert dans des conditions respectueuses des normes d'hygiène, vous appliquez les recommandations du Guide de bonnes pratiques d'hygiène.

2.1 À l'aide du **DOCUMENT 2** et de vos connaissances, identifier le danger sanitaire lié à cette préparation. Justifier votre réponse.

.....

.....

2.2 Appliquer la méthode des 5 M afin de maîtriser les risques liés à cette préparation en complétant le tableau ci-dessous.

Les 5 M	Exemple de la situation
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

La non maîtrise des risques peut être à l'origine d'une TIA.

2.3 Donner la définition d'une Toxi-Infection Alimentaire.

.....

.....

.....

Le stockage du tiramisu avant sa distribution aux consommateurs est un point critique de la démarche HACCP.

2.4 Expliquer la notion de « maîtrise d'un point critique ».

.....

.....

.....

Le personnel de salle doit veiller au respect des températures réglementaires lors de l'entreposage des verrines de tiramisu dans la vitrine réfrigérée d'exposition. La réglementation impose le stockage des tiramisus à un froid positif.

2.5 Préciser l'action du froid positif sur la vie microbienne.

.....

.....

Vous repérez certaines défaillances au niveau de la vitrine réfrigérée.

2.6 Indiquer les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer pour combattre les défaillances suivantes :

- présence d'insectes :
-
- vitrine réfrigérée sale :
-

2.7 Proposer deux types d'autocontrôles réalisables par le personnel de salle au niveau de la vitrine réfrigérée des desserts.

.....

.....

2.8 En fin de service, il reste un tiramisu non filmé et non daté en vitrine. Détailler la conduite à tenir face à cet invendu. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

ANNEXE 3

3.1 À partir du **DOCUMENT 3** et de vos connaissances, proposer trois arguments en faveur de l'utilisation d'une vitrine réfrigérée qui dispose d'un éclairage adapté.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

L'IRC des ampoules renseigne sur la qualité de la lumière émise ; il varie de 1 à 100.

3.2 Décoder l'indication IRC et préciser son intérêt dans le secteur de la restauration.

.....

.....

.....

3.3 Préciser l'intérêt pour le consommateur du classement énergétique.

.....

.....

.....

3.4 Relever, à partir du **DOCUMENT 4**, les valeurs caractéristiques suivantes en précisant les unités en toutes lettres.

	Puissance	Flux lumineux	Durée de vie	Température de couleur
Valeurs				

Vous faites réaliser l'entretien de la vitrine réfrigérée dans le respect du protocole de nettoyage.

3.5 Après avoir identifié le type de ces salissures, proposer un produit d'entretien adapté en complétant le tableau ci-dessous.

Salissure	Type de salissures	Produit d'entretien adapté
Miettes de gâteaux	-	-
Tâches de graisse	-	-
Traces de doigts	- -	-

Sur un des produits, vous remarquez la phrase suivante : « Utiliser seulement dans des zones bien ventilées » et le pictogramme ci-contre :



3.6 Proposer les deux mesures de prévention individuelles adaptées à l'utilisation de ce produit et justifier vos réponses.

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