

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2016

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*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 avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1606-CSRT11-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/12

le VIEUX LOGIS ★★★
 RESTAURANT - HÔTEL   

Marie-Pierre et Francis Gaye

Route des Grottes 64800 Lestelle-Bétharram
 Tél. +33(0)5 59 71 94 87 - Fax. +33(0)5 59 71 96 75
 contact@hotel-levieuxlogis.com
 www.hotel-levieuxlogis.com

SARL au capital de 74 700 €

RCS : PAU B 306 906 181

Nombre de salariés : 12

L'établissement est ouvert

330 jours par an

Fermeture en novembre

L'exercice comptable coïncide avec

l'année civile

Régime du réel normal de TVA

L'hôtel-restaurant « Le Vieux Logis » est idéalement situé au pied des Pyrénées, dans une nature authentique et paisible, près de Pau et de Lourdes. Le Vieux Logis est une maison de famille amoureusement transformée en un ensemble hôtelier de charme. Il est réputé pour son attrait touristique et ses spécialités culinaires. Il bénéficie ainsi d'une clientèle de touristes mais aussi d'une clientèle d'affaires tout au long de l'année. Le Vieux Logis propose le « sur mesure » pour les séminaires et conférences.

L'hôtel est classé trois étoiles avec une capacité de 26 chambres.

Le chef propose une cuisine de pays mettant les producteurs locaux à l'honneur. Les vignobles des alentours de Pau sont également bien représentés.

Le club de rugby à XIII, l'Avant Garde Lestelloise, est chargé d'organiser l'assemblée générale du comité des Pyrénées Atlantiques qui se déroulera le samedi 9 juillet 2016. Son président a pris contact avec monsieur et madame Gaye, propriétaires du restaurant « Le Vieux Logis ». La réunion va se tenir dans les salles prévues à cet effet et sera suivie d'un repas.

Sous la responsabilité de madame Gaye, vous encadrez quelques commis, en tant que chef de rang.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La restauration : évolutions et perspectives	4 points
②	La valorisation des produits	14 points
③	L'organisation du travail	6 points
④	La vente additionnelle	8 points
⑤	La gestion des déchets	8 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 E11 Technologie	
Repère : AP 1606-CSRT11-1	SUJET	Session : 2016	Page 2/12

Dossier 1 : LA RESTAURATION : ÉVOLUTIONS ET PROSPECTIVES

➤ Situation professionnelle

Afin d'animer le repas, Monsieur et Madame Gaye vous demandent de réfléchir à une animation sur l'évolution de la restauration française. Vous leur proposez un quizz, sachant que vous envisagez de mettre à la disposition des convives le **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

Proposer un corrigé de votre quizz **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➤ Situation professionnelle

Les gastronomies européennes et mondiales seront à l'honneur lors du repas qui clôturera l'assemblée générale, et plus particulièrement l'Espagne, l'Italie, le Royaume uni et le Maghreb.

➤ Votre rôle

Proposer pour chacune de ces gastronomies, cinq produits marqueurs et deux boissons **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : L'ORGANISATION DU TRAVAIL

➤ Situation professionnelle

Les informations relatives au planning de service pour la semaine du 4 au 10 juillet 2016 vous sont communiquées **DOCUMENT 2**.

Après avoir lu un article paru sur le site du journal « L'hôtellerie-restauration » sur la législation du travail, vous vérifiez le planning de service de Timothée et Pauline **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

1. Compléter le planning de service de Timothée et Pauline **ANNEXE 3**.
2. Retrouver deux erreurs sur ce planning concernant la semaine de travail de Pauline **ANNEXE 3**.

Dossier 4 : LA VENTE ADDITIONNELLE

➤ Situation professionnelle

Vous sensibilisez Pauline et Timothée à la vente additionnelle. Vous avez identifié quatre situations :

- le client commande du foie gras,
- le client ne souhaite pas prendre de dessert,
- le client est pressé et veut simplement un café après son plat chaud,
- le client ne souhaite pas consommer de vin au cours du repas.

➤ Votre rôle

Proposer au client un produit pour chaque situation avec l'argumentaire favorisant sa vente
ANNEXE 4.

Dossier 5 : LA GESTION DES DÉCHETS

➤ Situation professionnelle

Sensible à la protection de l'environnement et au développement durable, la direction souhaite s'inscrire dans une démarche plus approfondie de tri sélectif des déchets **DOCUMENT 4**. Le jeudi 07 juillet 2016, vous faites une information auprès des commis, sur le sujet.

➤ Votre rôle

Associer les déchets à une méthode de tri **ANNEXE 5.**

DOCUMENT 1

De 1900 à 1950

Auguste Escoffier, auteur du guide culinaire, développe des techniques qui modifient les pratiques culinaires et les méthodes de conservation. C'est le maître incontesté de la cuisine moderne des grands palaces.

Eugénie Brazier est la première femme à obtenir 3 étoiles au guide Michelin édité pour la première fois en 1900.

Le Répertoire de la cuisine de Gringoire et Saulnier (1914) et le Larousse gastronomique de Prosper Montagné (1938) sont des ouvrages de référence.

De 1950 à 1970

À la sortie de la guerre, on a besoin de se retrouver en famille avec une cuisine festive à base de mets plutôt riches en graisse et en sucre : c'est la cuisine « bourgeoise ».

Cette cuisine est incarnée par Raymond Oliver, qui présente la première émission télévisée dédiée à la cuisine.

C'est à cette période que les premières écoles hôtelières sont créées.

De 1970 à 1990

La nouvelle cuisine se fait innovante et créative. Elle est inspirée par le guide Gault et Millau, qui participe activement à la médiatisation de nombreux chefs : Paul Bocuse, Paul Haerbelin, Les frères Troisgros, chez qui Bernard Loiseau a fait son apprentissage. Ces chefs valorisent le respect du produit, les sauces courtes et légères.

Michel Guérard, auteur de la grande cuisine minceur, préconise de réduire les temps de cuisson, se préoccupe de diététique et transforme la présentation de l'assiette en œuvre d'art.

Georges Pralus développe le procédé du sous-vide.

De 1990 à nos jours

Michel Bras et Marc Veyrat, le chef au chapeau, associent terroir et innovation, alors qu'Olivier Roellinger développe les saveurs d'Orient.

On parle de cuisine fusion ou de World Food. Hervé This cherche à maîtriser les organisations moléculaires. Cette gastronomie moléculaire est mise en pratique par Ferran Adria, élu meilleur cuisinier du monde en 2008.

Les femmes chefs sont médiatisées. En 2009, Anne-Sophie Pic est couronnée par 3 étoiles au guide Michelin.

L'Union Européenne impose les notions d'AOP et IGP. L'agriculture biologique est valorisée par la mise en place d'un label.

D'après : *Technologie de service Nathan technique*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 1606-CSRT11-1	SUJET	Session : 2016	Page 5/12

DOCUMENT 2

LE VIEUX LOGIS ***

Planning de répartition hebdomadaire de la semaine du 4 au 10 juillet 2016

Jour d'ouverture à la clientèle : du lundi midi au samedi soir

- ✓ Du lundi au vendredi au déjeuner : nombre de couverts prévus 100
- ✓ Du lundi au vendredi au dîner : nombre de couverts prévus 40
- ✓ Le samedi au déjeuner : nombre de couverts prévus 40
- ✓ Le samedi au dîner : nombre de couverts prévus 100

Horaires prévus pour le personnel de salle :

- ✓ **H1** : ouverture de 9 h à 11 h 15 et de 12 h à 17 h 30.
- ✓ **H2** : coupure de 12 h à 15 h 30 et de 19 h à 23 h 15.
- ✓ **H3** : fermeture de 15 h 40 à 18 h 30 et 19 h à minuit.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Kevin	Repos	H1	H2	H2	H2	H3	Fermé
Lucas	H2	Repos	H1	H1	H1	H1	
Timothée	H1	H2	Repos	H1	H2	H2	
Pauline	H1	H2	H2	H3	H1	H3	
Chloé	H2	H1	H1	H2	Repos	H3	

DOCUMENT 3

Rappel de la législation des CHR en vigueur

L'article 21 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 accorde deux jours de repos hebdomadaire aux salariés tout en prévoyant qu'ils ne sont pas forcément consécutifs et peuvent se décomposer en un jour et deux demi-journées non consécutives non plus.

En sachant que si l'employeur donne un jour de repos isolé, il doit faire attention à ce que le salarié ait bien droit à un repos de 35 heures consécutives minimum entre les deux journées travaillées.

En reprenant votre exemple, le salarié termine son service le dimanche à 15 heures. Il a son jour de repos le lundi. Donc il peut reprendre son travail mardi matin sans problème, il aura bien eu 35 heures minimum de repos consécutives.

Quant à l'appréciation de l'octroi de la demi-journée de repos, sachez qu'on l'apprécie par rapport aux demi-journées de travail. En effet, une demi-journée de travail est limitée à 5 heures de travail consécutives maximum avec une amplitude de 6 heures. Autrement dit, un salarié bénéficie réellement d'une demi-journée de repos, à la double condition que sa demi-journée de travail, y compris les temps de pause, se termine 6 heures maximum après avoir commencé, et que dans cette plage horaire, il ait réellement travaillé au maximum 5 heures. Sans oublier de respecter le repos quotidien de 11 heures entre deux jours de travail.

Pascale Carbillet

D'après : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2009-01/Les-deux-jours-de-repos-hebdomadaires-ne-sont-pas-forcement-consecutifs.htm> Consulté le 17.11.2015 à

11h31

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 1606-CSRT11-1	SUJET	Session : 2016	Page 6/12

DOCUMENT 4

Le compostage peut être réalisé à partir de la plupart des déchets biodégradables : déchets alimentaires, déchets de jardinage (tontes de pelouse, feuilles, branches fines, paille), papier, carton et bois (non traités). Il est cependant déconseillé de mettre au compost des déchets de plantes toxiques. De même, les plantes malades seront brûlées pour éviter la propagation des éléments pathogènes. Dans la mesure où les déchets d'origine animale (viande, poisson) peuvent attirer des animaux, on évitera d'en incorporer au compost.

Les proportions des différentes matières incorporées doivent dans la mesure du possible permettre de maintenir un milieu aérobie nécessaire au compostage. Ainsi, un équilibre est à trouver entre matières sèches et structurantes (bois, feuilles) et matières humides ayant tendance à se tasser. Le compostage peut être réalisé simplement en tas, ou dans des composteurs.

D'après : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Compostage_\(biologie\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Compostage_(biologie))
Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56



D'après : <http://blog.crdp-versailles.fr/environnementdvlpmntdurable3a/public/Composteur.jpg>
Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 1606-CSRT11-1	SUJET	Session : 2016	Page 7/12

ANNEXE 1

« Je mets à l'honneur la cuisine moléculaire »
-Qui suis-je ?.....
- Où se situait mon établissement ?
.....

« Je suis l'ambassadeur de la cuisine française »
-Qui suis-je ?.....
- Où se situe mon établissement ?
.....

Il a été créé en 1900
-Qui suis-je ?.....
.....

« Je suis la première femme à obtenir trois étoiles au guide Michelin »
-Qui suis-je ?.....

« Je suis l'inventeur du sous-vide »
-Qui suis-je ?.....
.....

« Je suis l'auteur du grand livre de la cuisine minceur »
-Qui suis-je ?.....
- Où se situe mon établissement ?
.....

« Je suis surnommé l'homme au chapeau »
-Qui suis-je ?.....
.....

« Je présente la première émission télévisée dédiée à la cuisine »
-Qui suis-je ?.....

« J'ai obtenu 3 étoiles au guide Michelin en 2009 »
-Qui suis-je ?.....
.....
Où se situe mon établissement ?.....

« J'ai fait mon apprentissage chez les frères Troisgros »
-Qui suis-je ?.....

« Comment valoriser les produits ? »
.....

« Quel est le synonyme de World food ? »
.....

ANNEXE 2

Gastronomies européennes et mondiales	Cinq produits marqueurs (hors boissons)	Deux boissons
Espagne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤
Italie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤
Maghreb	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤
Royaume-Uni	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ➤

ANNEXE 3

1. Compléter le planning de service de Timothée et Pauline.

	<i>Repos</i>	<i>H1</i>	<i>H2</i>	<i>H3</i>
Lundi				
Mardi				
Mercredi				
Jeudi				
Vendredi				
Samedi				
Dimanche				

2. Par rapport à la législation du travail dans les CHR, retrouver deux erreurs dans le planning de service de Pauline. Justifier vos réponses.

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




ANNEXE 4

Situation	Vente additionnelle
<p>Le client commande du foie gras.</p>	<p>Produit suggéré :</p> <p>Argumentation commerciale :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Le client ne souhaite pas terminer son repas par une note sucrée.</p>	<p>Produit suggéré :</p> <p>Argumentation commerciale :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Le client est pressé et veut simplement un café après son plat chaud.</p>	<p>Produit suggéré :</p> <p>Argumentation commerciale :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Le client ne souhaite pas consommer de vin au cours du repas.</p>	<p>Produit suggéré :</p> <p>Argumentation commerciale :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ANNEXE 5

Associer les déchets ci-dessous à une méthode de tri :

- cartons d'emballage de vin
- journaux
- paquets de lessive cartonnés
- marc de café
- boîtes de conserves vides
- bouteilles en plastique d'eau minérale
- bouteilles de vins
- épluchures de fruits
- paquet de céréales vide
- coquilles d'œuf
- menthe défraîchie
- canettes de soda
- sachets de thés
- pain rassis
- fleurs fanées
- cendres de bois

MÉTHODE DE TRI	DÉCHETS
<p style="text-align: center;">TRI SELECTIF</p>  <p>Source : http://www.ecotribox.com/fr/tri-selectif-entreprise-35 Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p style="text-align: center;">COMPOSTAGE</p>  <p>Source : http://blog.crdp-versailles.fr/environnementdvlpmntdurable3a/public/Composteur.jpg Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p style="text-align: center;">COMPACTAGE</p>  <p>D'après : http://www.presse-balles.com/ Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>