

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2017

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées

Calculatrice non autorisée

Aucun document 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 3 (pages 7/12 à 12/12 incluses)
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1706-CSR SA 12 - 1	SUJET	Session : 2017	Page 1/12

Dossier 1 : LES MATIÈRES GRASSES

➤ Situation professionnelle

La gastronomie basque fait largement appel à l'huile d'olive, notamment pour la réalisation d'une spécialité régionale à base de poivrons farcis de chair de cabillaud marinée : les piquillos. Vous vous intéressez aux conseils nutritionnels en lien avec la consommation des matières grasses.

➤ À partir des **DOCUMENTS 1** et **2** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 1**.

Dossier 2 : PARASITOSE LIÉE À LA CONSOMMATION DE POISSON

➤ Situation professionnelle

La recette des piquillos nécessite l'utilisation de cabillauds qui sont livrés frais dans votre établissement. Ce jour-là, vous êtes chargé de les réceptionner.

➤ À partir des **DOCUMENTS 3** et **4** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 2**.

Dossier 3 : AMBIANCE LUMINEUSE

➤ Situation professionnelle

Votre directeur envisage de revoir l'ambiance de la salle de restaurant. Il consulte toute son équipe pour connaître son avis sur les aménagements futurs. Il vous sollicite particulièrement pour l'aider à choisir l'ambiance lumineuse de la salle tout en respectant le développement durable.

➤ À partir des **DOCUMENTS 5** et **6** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 3**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1706-CSR SA 12 - 1	SUJET	Session : 2017	Page 3/12

DOCUMENT 5

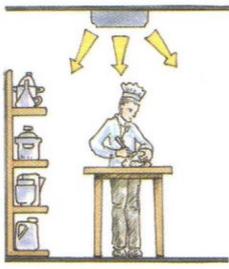
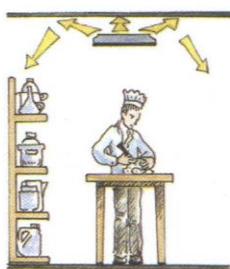
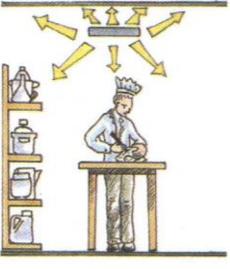
La lumière qui attise l'appétit

Une ambiance lumineuse agréable favorise le repos, la détente et le bien-être. Un très bon rendu des couleurs est une caractéristique obligée pour rendre les plats appétissants. Comme ces zones sont des lieux de communication, il est aussi essentiel de pouvoir clairement distinguer les traits du visage. Un éclairage sans projection d'ombres aide à remplir ces conditions dans tous les domaines. Une lumière exempte d'éblouissement direct et indirect a l'avantage de ne pas gêner les clients lorsqu'ils regardent leur menu.

Une « solution lumière » dotée de telles caractéristiques techniques et conceptuelles crée, en interaction avec l'architecture, une ambiance agréable où on se plaît à rester.

*Source : Document de l'auteur, inspiré de
http://www.zumtobel.com/PDB/teaser/fr/AWB_EDUCATION_SCIENCE.pdf
 Le 18/11/2015 à 11h30*

DOCUMENT 6

 <p>L'éclairage direct : toute la lumière est dirigée vers le bas sur la surface à éclairer. L'éclairage est fort et efficace car il est placé directement au-dessus de la personne, mais il peut créer des ombres et des contrastes importants, avec risque d'éblouissement. Ce mode d'éclairage est à conseiller pour un éclairage uniforme dans une pièce.</p>	 <p>L'éclairage indirect : le flux lumineux est projeté au plafond ou sur un mur. La lumière est atténuée, ce qui permet de créer une ambiance adoucie, confortable, avec un éclairage homogène mais peu performant car une quantité importante de lumière est absorbée par les parois du local, selon leur couleur et leur état de propreté. C'est un éclairage plat, sans relief, sans ombre.</p>
 <p>L'éclairage diffusé : la source lumineuse est dissimulée derrière un diffuseur, ce qui supprime l'éblouissement. Cet éclairage permet de mieux répartir le flux dans toutes les directions, évite l'éblouissement, tout en gardant un bon rendement.</p>	 <p>L'éclairage mixte : à la fois direct et indirect, avec un éclairage vers le bas et une partie réfléchi sur les parois, ce mode d'éclairage permet d'atténuer les effets d'ombre et la dureté de l'éclairage direct pour créer une ambiance adoucie. Le rendement lumineux est meilleur si la portion d'éclairage dirigée vers le bas est importante.</p>

*Source : Sciences Appliquées 1re-Term Bac Pro Cuisine, Commercialisation et Services en Restauration
 Édition Nathan technique, 2012
 Le 19/11/2015 à 9h10*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure
Repère : AP 1706-CSR SA 12 - 1	SUJET Session : 2017 Page 6/12

Pour concevoir le nouvel éclairage du restaurant, votre responsable s'inspire du texte présenté en DOCUMENT 5.

3.1 Relever les caractéristiques de l'éclairage décrit et ses effets sur l'ambiance de la salle.

Caractéristiques de l'éclairage	Effets sur l'ambiance de la salle

3.2 Préciser quatre conséquences d'un éclairage inadapté au travail.

.....

.....

.....

.....

À l'aide du DOCUMENT 6, vous proposez à votre employeur un éclairage adapté pour différentes zones du restaurant.

3.3 Indiquer dans le tableau ci-dessous le type d'éclairage choisi puis la justification de votre choix.

Zone	Type d'éclairage	Justifications
Office		
Salle de restaurant		
Bar		
Terrasse		

