BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION

SESSION **2017**

ÉPREUVE **E1** :

ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve **E12** : **Sciences appliquées**

Le sujet se compose de 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Les annexes 1 à 3 (pages 8/15 à 15/15 incluses)

sont à rendre avec la copie

Contexte PROFESSIONNEL

Le Jardin catalan

Restaurant - Bistrot
11, avenue Saint-Lazare
66000 Perpignan - France
☎ : +33 (0)4 99 58 XX XX
Fax : +33 (0)4 99 58 XX XX
http://www.jardincatalan.com/fr/index.html

Fermeture hebdomadaire : lundi toute la journée et le dimanche soir.

- Le Restaurant gastronomique :
  déjeuner 12h30-15h00
  dîner 19h30-22h30
- Le Bistrot :
  restauration 12h00 à 15h00
  limonade et grignotage jusqu'à 19h et 22h le vendredi
- Le salon : superficie de 120 m²

Le restaurant de type gastronomique **« Le Jardin catalan »** est situé dans les Pyrénées Orientales.

Le chef étoilé de cet établissement souhaite promouvoir les savoirs faire et la gastronomie catalane.

Depuis six mois maintenant, vous travaillez en tant que chef de rang et votre établissement souhaite adopter et mettre en place diverses stratégies commerciales.

Ne doutant pas de vos compétences et afin de vous valoriser, votre responsable de restauration sollicite vos compétences.
Il vous demande de participer à la mise en œuvre d'une soirée à caractère festif le samedi 24 juin 2017 pour 80 convives.

Cette soirée aura pour but de mettre en avant l'Espagne à travers la Catalogne, et le Portugal.

Dossier n°	Thème	Barème
❶	Nouveaux comportements alimentaires	13 points
❷	Hygiène des méthodes	13 points
❸	Grils et ambiance climatique	14 points
	Total général	**40 points**

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

Dossier 1 : NOUVEAUX COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

➲ Situation professionnelle

En dehors des manifestations exceptionnelles, vous travaillez dans l'espace « le Bistrot du Jardin catalan ». Vous réfléchissez en équipe sur les nouvelles tendances de consommation, en étudiant notamment deux produits phares de la formule bistrot : les burgers et le tartare de bœuf.

➲ À partir des **DOCUMENTS 1, 2** et **3** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 1.**

Dossier 2 : HYGIÈNE DES MÉTHODES

➲ Situation professionnelle

On vous demande de maîtriser la technique du tartare en salle devant les clients, notamment la démarche HACCP correspondante.

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

Dossier 3 : GRILS ET AMBIANCE CLIMATIQUE

➲ Situation professionnelle

« Le Bistrot du Jardin catalan » propose à sa carte des grillades en saison estivale. Les grillades génèrent des fumées et odeurs, or la cuisine étant ouverte sur la salle, cela nécessite un système de ventilation efficace et fiable. Suite à une anomalie, le système d'extraction doit être remplacé. Vous participez aux échanges relatifs au nouvel achat.

➲ À partir des **DOCUMENTS 4, 5 et 6** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 3.**

DOCUMENT 1

PERSPECTIVES DE LA RESTAURATION POUR 2015 : BURGERS, TRANSPARENCE, QUALITÉ, PROMO, TENDANCES, RÉSEAUX SOCIAUX

Hamburger, la star incontestée de 2014. Et en 2015 ?

Le produit est devenu omnipotent en à peine deux ans, il s'est depuis démultiplié tout azimut : arrivée de Burger King, nouveaux entrants « gourmet burgers », food-trucks, restauration traditionnelle où il est présent sur 75% des cartes. Par ailleurs c'est le seul produit qui fait augmenter la consommation de viande de bœuf en France, il correspond à la tendance régressive « Kidult », manger avec les doigts et au nomadisme […]

La qualité augmente, le nombre de labels aussi.

C'est une forte demande consommateur et qui a bien été comprise par les nouveaux entrants (gourmet burger, food-trucks) : produits frais et cuisinés sur place. L'émergence de la bistronomie, la multiplication des produits AOP, AOC ou IGP en sont d'autres signes tout comme la tendance pour plus de produits frais, de saison, sains et locaux. […]

Vent de folie sur les prix cassés, les coupons, les promos.

Là aussi, il s'agit d'une attente consommateur qui veut des menus, des formules, des prix réduits, des gratuités, des offerts, des bons plans, des coupons. Il attend les mêmes produits qu'avant mais moins chers et il se détourne des produits complémentaires qui alourdissent l'addition, boissons (« une carafe d'eau, merci ») et desserts. Afin de contenir les prix, les portions ont tendance à diminuer, les ingrédients deviennent low cost, les produits « modestes » et les recettes plus simples. […]

Quelles tendances retenir ou utiliser ?

Seuls les grands chefs savent communiquer sur le fait de faire passer un moment de plaisir au client. (…). Les plats à partager, les cafés gourmands, les happy hours en sont autant d'illustrations. Communiquer sur le plaisir et le partage afin de faire revenir les familles et les groupes, le soir et le week-end dont les visites se font plus rares (…).

En termes de produits, ceux qui ont la cote sont les plats végétariens et les légumes tandis que les viandes, le poisson, les fromages et les desserts diminuent (…). Donc, au moins un plat végétarien à la carte semble impératif : déjà 20% des restaurants en proposent. (…).

Pour le consommateur, à la contrainte prix s'est ajoutée la contrainte temps : accélérer le temps de service à midi et soigner l'accueil surtout le soir sont des impératifs. […]

Source : http://snacking.fr/news-1883-Perspectives-de-la-restauration-pour-2015---burgers--transparence--qualite--promo--tendances--reseaux-sociaux.php, 22/09/2015 à 11h17

DOCUMENT 2

FICHE TECHNIQUE STEAK TARTARE

1) Réception des marchandises
2) Stockage
3) Mise en place
   a. Préparations préliminaires de la viande de bœuf
   b. Préparations préliminaires du citron
   c. Préparations préliminaires des herbes
   d. Préparations préliminaires des oignons frais
   e. Préparations préliminaires des câpres
4) Réalisation et service :

POUR DES RÈGLES D'HYGIÈNE CE TRAVAIL EST RÉALISÉ DEVANT LE CLIENT SUR LIT DE GLACE.

Prévoir tous les matériels et ingrédients nécessaires (on ne quitte plus le guéridon une fois la technique commencée)

Temps de préparation **10 min**

Hygiène
☞Se laver les mains.
☞Utiliser des matériels propres
☞Utiliser des gants à usage unique

- Se renseigner sur les désirs du client pour l'assaisonnement.
- Mélanger dans une assiette creuse : jaune d'œuf, sel, poivre, moutarde avec un filet de vinaigre avec la fourchette.
- Additionner d'huile d'arachide et créer une émulsion.
- Ajouter le Ketchup, le Tabasco, la sauce anglaise et bien remuer.
- Ajouter les condiments et bien écraser le tout avec la fourchette.
- Incorporer la viande et bien remuer. Terminer la préparation avec un filet de citron.
- Dresser soigneusement sur grande assiette et servir les convives en respectant l'ordre de préséance.
- Souhaiter une bonne continuation.

Info plus
Vous pouvez proposer à vos clients de remplacer l'huile d'arachide par de l'huile d'olive. Sachez qu'auparavant le steak tartare se faisait ainsi.

OBJECTIFS

- Maitriser la préparation du steak tartare,
- Dresser des assiettes commercialisables (quantité et esthétique),
- Maitriser ordre et propreté sur le guéridon.

Source : Document de l'auteur inspiré de GBPH restaurateur p 297 et « Réussir mes TP restaurant » fiche technique n°43 p 104; R. Morisson, Juillet 2012

DOCUMENT 3

Décret allergènes entré en vigueur le 1er juillet 2015

Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer le consommateur de la présence des allergènes dans les produits non préemballés (les plats au restaurant, les petits déjeuners à l'hôtel, les petits fours des traiteurs ….).
Pour rappel, cette obligation est issue du Règlement Européen n° 1169/2011 « INCO » (cf. circulaires juridiques n°40.14 et 14.15). Voici la liste des allergènes volontairement incorporés dans vos plats qu'il faut indiquer au consommateur :

1. Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine…
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque (ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches…)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Source : http://www.umih83.fr/details-informations+des+consommateurs+sur+les+allergenes-170.html le 17/11/2015 à 16h16.

DOCUMENT 4

Grils et grillades, tout un art…de cuire !

Les clients apprécient tout particulièrement la cuisson au gril, qui rehausse la saveur des aliments. […]

Que trouve-t-on sur le marché ?

Le marché se compose majoritairement de systèmes fonctionnant au gaz – bouteilles de propane entreposées à l'extérieur ou branchement au gaz naturel. Le charbon de bois est en fort déclin, les professionnels optant pour une énergie propre, immédiate et permettant un gain de place.

Les grils au gaz

Incontestablement, le gril au gaz est le système le plus apprécié par les professionnels et donc le plus représenté. La montée de la température se fait rapidement, la chaleur se diffuse bien et les prix des modèles de la gamme moyenne sont généralement abordables...[…]

Sécurité et climatisation

La cuisson au gril génère beaucoup de fumée. Il est donc important d'avoir un système de hotte optimal afin de renouveler rapidement l'air ambiant et de chasser les mauvaises odeurs. Rien de pire que d'être constamment dans un nuage, et pour le chef et pour son équipe, mais aussi pour les clients ! Pensez également aux nuisances sonores, certaines hottes pouvant être particulièrement bruyantes…[…]

Source : http://www.hrimag.com/Grils-et-grillades-tout-un-art-de, 13/09/15 à 17h29

DOCUMENT 5

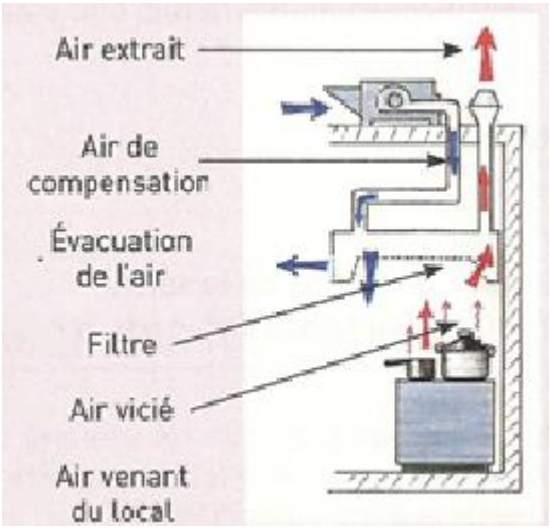
Fiche technique Grill Charcoal gaz à poser 400x700 Série77 DEXION

- La gamme Série 77, grill avec charbon de bois comprend deux modèles : demi module ou modèle complet, avec chauffage au gaz.
- Plan de travail réalisé en acier inoxydable, épaisseur de 1 mm
- Grille en acier inoxydable ajustable
- Tiroir collecteur de graisses amovible
- Brûleur indépendant
- Allumage piezzo
- Veilleuse et thermocouple

Source : http://www.restoconcept.com/grill-charcoal-gaz-a-poser-400x700-serie77/p9596.aspx, 22/09/15 à 14h25

DOCUMENT 6

Schéma de principe d'une hotte à compensation



Source : Sciences appliquées 1ère et Term Bac Pro CSR et cuisine édition Nathan technique

À rendre avec la copie

ANNEXE 1

À l'aide des **DOCUMENTS 1, 2** et **3** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions suivantes.

Le Jardin catalan fait évoluer régulièrement sa formule Bistrot en tenant compte des dernières évolutions des comportements alimentaires de la clientèle.

1.1. En vous aidant du **DOCUMENT 1**, illustrer quatre facteurs qui influencent les nouveaux comportements alimentaires des clients.

Type de facteur	Un exemple pris dans le texte
Facteur lié au mode de vie	…… …… ……
Facteur individuel (hédonisme, affectif…)	…… …… ……
Facteur socio-économique	…… …… ……
Facteur lié à la santé	…… …… ……

1.2. L'équipe du Jardin catalan travaille des produits labellisés. Donner la signification des sigles AOP, AOC, IGP et AB qui figurent sur l'étiquetage des produits.

……

……

……

……

1.3. Préciser les intérêts de la labellisation des produits alimentaires. *(trois arguments attendus)*

……

……

……

……

Entre le burger et le tartare de bœuf, les clients soucieux de leur ligne choisissent le plus souvent le tartare accompagné de sa salade verte. Vous vous interrogez sur les apports nutritionnels de ce plat.

1.4. Compléter le tableau ci-dessous concernant l'étude nutritionnelle d'ingrédients entrant dans la composition de la formule tartare et salade verte.

Nom de l'ingrédient	Constituant alimentaire principal	Rôle principal de ce constituant dans l'organisme
Bœuf haché		
Jaune d'œuf		
Huile		
Citron		
Salade verte		

1.5. En prenant appui sur vos connaissances, justifier le choix des consommateurs, soucieux de leur ligne, qui préfèrent la formule tartare et salade verte au hamburger.

……

……

……

……

Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 impose d'informer le consommateur de la présence des allergènes dans les produits non préemballés (les plats au restaurant, les petits déjeuners à l'hôtel, les petits fours des traiteurs ….).

1.6. Indiquer les allergènes présents dans le tartare de bœuf que vous devrez signaler aux clients en prenant appui sur les **DOCUMENTS 2 ET 3**.

……

……

……

1.7. Le **DOCUMENT 1** met en évidence l'engouement des clients pour les plats végétariens. En tenant compte des équivalences alimentaires, proposer deux plats qui complèteraient la carte « burger-tartare » du Jardin catalan pour répondre à cette tendance.

……

……

……

……

ANNEXE 2

À l'aide du **DOCUMENT 2** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions suivantes.

La démarche HACCP permet de mettre en évidence les points critiques existant au cours de la réalisation du steak tartare.

2.1. Afin d'identifier le type de risques et les mesures de prévention associées, compléter le tableau ci-dessous.

Point critique		**Risques :** cocher le ou les risque(s)	**Mesures de prévention** : proposer deux mesures de prévention adaptée pour chaque étape.
En cuisine	Stockage préalable de la viande	☐ contamination microbienne ☐ prolifération microbienne	-……... …… …… -……... …… ……
	Préparations préliminaires de la viande de bœuf : hachage.	☐ contamination microbienne ☐ prolifération microbienne	-……... …… …… -……... …… ……
En salle	Préparation devant client au guéridon.	☐ contamination microbienne ☐ prolifération microbienne	-……... …… …… -……... …… ……
	Manipulation de l'œuf	☐ contamination microbienne ☐ prolifération microbienne	-……... …… …… -……... …… ……

2.2. Indiquer deux moyens de surveillance des bonnes pratiques d'hygiène lors de la préparation des tartares de bœuf.

……

……

……

***À* la carte de l'établissement le steak tartare est un des produits qui, comme le carpaccio de bœuf, comporte un risque bactériologique important.**

2.3. Expliquer cette affirmation.

……

……

……

……

2.4. Citer un autre risque sanitaire lié à la consommation de viandes crues et l'illustrer par un exemple.

……

……

Un des ingrédients du steak tartare est susceptible d'être à l'origine d'une TIAC appelée salmonellose.

2.5. Nommer la bactérie à l'origine de cette TIAC et l'aliment vecteur fréquemment impliqué**.**

……

……

……

2.6. Décoder le sigle et définir une TIAC.

……

……

……

……

2.7. Nommer en toutes lettres l'organisme en charge du contrôle sanitaire des viandes.

……

……

ANNEXE 3

À l'aide des **DOCUMENTS 4, 5 et 6** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions suivantes.

Le Jardin catalan propose à sa carte des grillades en saison estivale. La cuisine est ouverte sur la salle.

3.1. Identifier un polluant atmosphérique potentiel résultant de la cuisson par grillade et en préciser la cause.

……

……

3.2. Justifier l'importance du renouvellement de l'air lors de l'utilisation des grils. Une réponse rédigée et argumentée est attendue.

……

……

……

……

……

……

3.3. Relever la solution adaptée pour compenser cette pollution atmosphérique lors de l'utilisation de grils.

……

3.4. Décrire le principe de fonctionnement de la ventilation.

……

……

……

……

3.5. Proposer trois critères de choix lors du remplacement de la hotte dans votre établissement.

……

……

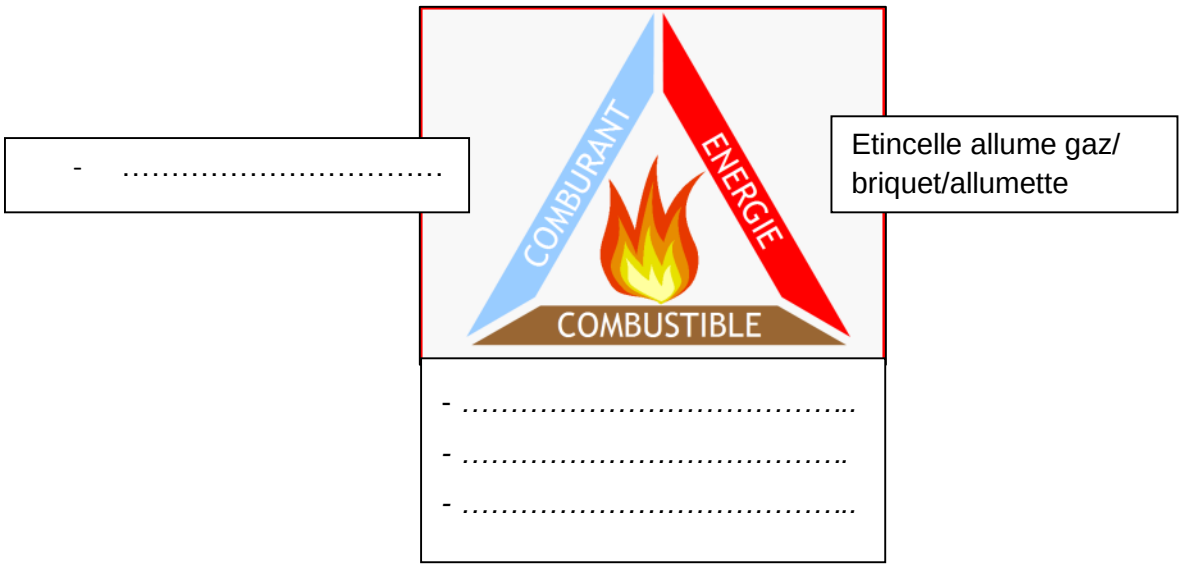
……

Le marché des grils « se compose majoritairement de systèmes fonctionnant au gaz ».

3.6. Identifier le mode de production de la chaleur de ce type de matériel.

……

3.7. En prenant appui sur vos connaissances et le **DOCUMENT 4**, compléter le triangle de feu ci-dessous en donnant un exemple de comburant et trois exemples de combustibles.



3.8. Dans le tableau ci-dessous pour chaque fonction, compléter le nom des organes à partir de la fiche technique du **DOCUMENT 5**.

Fonction spécifique	Nom des organes	Rôle
Fonction mécanique		Permet de poser la pièce de bœuf pour la cuire.
Fonction thermique		Permet la transformation du gaz en énergie thermique.
Fonction sécurité		Coupe l'alimentation du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
		Permet de déclencher rapidement l'allumage du brûleur.

La réglementation impose une vérification annuelle des installations fonctionnant au gaz, pour vérifier entre autre la qualité de la combustion.

3.9. Citer deux caractéristiques visibles d'une combustion incomplète.

……

……

……

3.10. Indiquer une conséquence liée à une combustion incomplète.

……

……