

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2018

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

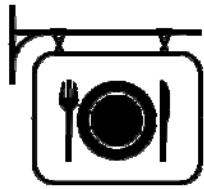
Sous-épreuve E11 : Technologie

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

*Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 5 (pages 9/13 à 13/13 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 : 1806-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 1/13



Le Cabanon

RESTAURANT LE CABANON

2, rue Georges Clémenceau

85600 MONTAIGU

☎ : 02 51 46 XX XX

Fax : 02 51 47 XX XX

Courriel : lecabanon85@orange.fr

www.restaurant-lecabanon.fr

SARL au capital de 20 000 euros

RCS : La Roche-sur-Yon : B 751 810 784

- Nombre de salariés : 6
- Capacité : 50 couverts
- Ticket moyen : 26 €
- Fermeture annuelle : Octobre

Le restaurant « Le Cabanon », géré par Pierre Mallet et Thomas Rocheteau, propose une cuisine traditionnelle avec de nombreuses spécialités régionales des Pays de la Loire.

Il se situe à 50 minutes des plages vendéennes, à 30 minutes de Nantes, Cholet, la Roche-sur-Yon et à 40 minutes du parc de loisirs du Puy du Fou. Par ailleurs, la ville de Montaigu organise, tous les ans le Mondial de football destiné aux jeunes footballeurs d'équipes prestigieuses, ce qui attire un large public. La 45^{ème} édition s'est déroulée du 27 mars au 02 avril 2018. À cette occasion, vous avez été embauché(e) en tant que chef de rang.

À l'issue de cette 46^{ème} édition, les clubs du FC Nantes Atlantique et du FC Barcelone ont souhaité mettre en commun leur savoir-faire en matière de formation de joueurs. La convention de partenariat doit être signée le 20 juin 2018. Le restaurant « Le Cabanon » a été retenu pour accueillir les délégations.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La gestion des réservations individuelles et de groupe	7 points
②	La valorisation des produits	12 points
③	Le conseil à la clientèle	6 points
④	Les besoins en approvisionnement	8 points
⑤	La démarche qualité	7 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 : 1806-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 2/13

Dossier 1 : LA GESTION DES RÉSERVATIONS INDIVIDUELLES ET DE GROUPE

➤ Situation professionnelle

Monsieur Mallet et Monsieur Rocheteau vous ont transmis, le 29 mai 2018, le courriel qui définissait la prestation souhaitée **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

- Renseigner la fiche de réservation établie à cette occasion **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➤ Situation professionnelle

Comme indiqué dans le courriel, il s'agit de proposer « *un menu avec accords mets et boissons mêlant des spécialités d'Espagne et des Pays de la Loire* ». Vous avez à votre disposition la carte des vins **DOCUMENT 2** et celle du bar **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

- Faire une proposition de menu : plats, argumentaires de vente, accords mets et boissons **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LE CONSEIL À LA CLIENTÈLE

➤ Situation professionnelle

Cette manifestation est l'occasion de mettre en valeur les produits labellisés **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle

- Présenter les différents labels en complétant l'**ANNEXE 3**.

Dossier 4 : LES BESOINS EN APPROVISIONNEMENT

➤ Situation professionnelle

Vos propositions de menu et d'accords mets et vins ont été retenues par messieurs Mallet et Rocheteau. L'étape suivante consiste à passer commande auprès des fournisseurs.

➤ Votre rôle

- Déterminer et justifier les quantités de produits nécessaires **ANNEXE 4.**

Dossier 5 : LA DÉMARCHE QUALITÉ

➤ Situation professionnelle

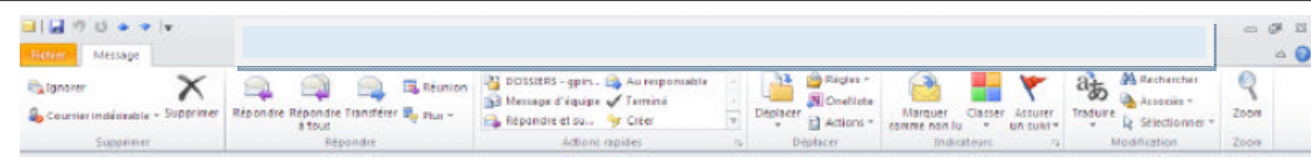
Lors de cette manifestation du 20 juin 2018, les convives auront l'occasion de découvrir le label « Anti-gaspi » obtenu par le restaurant suite à une politique volontariste visant à réduire le gaspillage dans différents domaines.

➤ Votre rôle

- Lister différentes actions possibles **ANNEXE 5.**
- Citer deux avantages pour l'entreprise d'une telle pratique respectueuse de l'environnement **ANNEXE 5.**

DOCUMENT 1

Courriel de réservation



The screenshot shows an email client interface with a toolbar at the top containing various actions like 'Ignorer', 'Supprimer', 'Répondre', 'Répondre à tout', 'Transférer', 'Plus', 'Dossiers', 'Message d'équipe', 'Répondre et ou...', 'Citer', 'Déplacer', 'Actions', 'Marquer comme non lu', 'Classer', 'Assurer un suivi', 'Traduire', 'Associer', 'Sélectionner', 'Zoom'. The email content is as follows:

De : centre_de_formation.FCNANTES@orange.fr **Date :** 29/05/2018
À :
Cc : lecabanon85@orange.fr
Objet : Demande de réservation le 20 Juin 2018

M. Mallet et M. Rocheteau,

Suite à notre entretien téléphonique, je vous confirme ma réservation pour le dîner du mardi 20 Juin 2018.

Je vous rappelle les modalités fixées :

- notre groupe sera constitué de 50 personnes,
- arrivée de notre groupe à 19h30,
- dressage en table en U dans votre salle de restaurant.

Nous vous laissons le soin de proposer un menu avec accords mets et vins mêlant des spécialités d'Espagne et des Pays de la Loire.

Je vous transmets dès que possible le plan de table définitif ainsi que les chevalets à disposer sur place.

Nous vous signalons également qu'un convive se déplace en fauteuil roulant.

Je vous remercie, par avance, certain que vous saurez nous assurer le meilleur accueil.

Cordialement.

Monsieur Benoit Sourisseau
Directeur du centre de formation
La Jonelière
44240 La Chapelle-Sur-Erdre

CARTE DES VINS**LES VINS BLANCS**

	Bouteille 75cl	Bouteille 37.5 cl
AOP Muscadet Sèvre et Maine « Domaine de Bel Air» 2014	19.00 €	11.00 €
DOP Priorat « Clos Mogador » Cuvée Nelin 2010	27.00 €	
DOP Lacrima christi del vesuvio De Angelis Campanie 2009	28.00 €	16.00 €
AOP Bonnezeaux « Château de Fesles » 2005	42.00 €	
DO Rueda José Pariente Verdejo 2015	27.00 €	
AOP Saumur blanc « Domaine Langlois-Chateau » 2015	21.00 €	

LES VINS ROSES

AOP Rosé de Loire « Domaine de Larcison » 2014	16.00 €	9.00 €
AOP Bordeaux « Château Bonhoste » 2012	24.50 €	
DOP Bardolino Chiaretto 2012	18.00 €	10.00 €
DO Navarra « Garella rosado » 2011	26.00 €	

LES VINS ROUGES

AOP Anjou « Domaine de Larcison » 2013	18.00 €	
AOP Chinon « Les Galuches » 2011	23.00 €	13.00 €
DOP Rioja « Torres ibericos » 2006	26.00 €	
DOCG Chianti Rocca di castagnoli 2009	32.00 €	

LES VINS EFFERVESCENTS

AOP Crémant de Loire « Gratien et Meyer »	30.00 €	
DO Cava « Freixenet »	26.00 €	
DOP Asti spumante Santini	24.00 €	
AOP Champagne « Canard Duchêne »	60.00 €	

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1806-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 6/13

CARTE BAR

Ricard	2 cl	4.00 €
Martini Rosso	4 cl	4.00 €
Suze	4 cl	4.00 €
Saint-Raphaël	4 cl	4.00 €
Campari	4 cl	4.00 €
Xérès	4 cl	4.00 €
AOC Cognac Hennessy VSOP	4 cl	6.00 €
Cointreau	4 cl	6.00 €
Izarra jaune	4 cl	6.00 €
Patxaran Zoco	4 cl	6.00 €
AOC Rhum de Martinique ambré	4 cl	6.00 €
AOC Calvados Père Magloire VSOP	4 cl	6.00 €
Manzana Verde del Polo	4 cl	6.00 €
Jus de fruit (orange, ananas, pomme, pamplemousse, abricot)	25 cl	3.00 €
Coca Cola/Coca Cola Light	33 cl	3.00 €
Orangina	25 cl	3.00 €
Schweppes Indian Tonic	25 cl	1.30 €
Badoit	50 cl	4.00 €
Badoit	100 cl	6.00 €
Vittel	50 cl	4.00 €
Vittel	100 cl	6.00 €
Café Espresso		1.80 €
Décaféiné		1.80 €
Thé Dammann frères :		2.30 €
Darjeeling, Thé vert "Soleil Vert", Thé noir "Goût russe"		
Infusions (verveine, tilleul-menthe)		2.00 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1806-CSR T 11 - 1	SUJET	Session 2018	Page 7/13

DOCUMENT 4

Appellation d'origine, indication géographique, agriculture biologique, label rouge, produit fermier ou de montagne, charte qualité, marques collectives...

Les signes de qualité sont nombreux et plongent souvent le consommateur dans la perplexité.



Si tous ces signes correspondent souvent à un réel cahier des charges, seuls 6 d'entre eux sont gérés et contrôlés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et garantis par les pouvoirs publics

Commerce équitable :

Partenariat commercial entre producteurs, distributeurs et consommateurs basé sur le dialogue, la transparence et le respect, le commerce équitable contribue à un développement durable en garantissant les droits des agriculteurs et des travailleurs, particulièrement dans les pays du sud de la planète. À terme, le commerce équitable vise à changer les règles du commerce international conventionnel.



Ces labels français et internationaux encadrent donc le commerce équitable et garantissent aux consommateurs un achat « éthique » respectant les droits des producteurs et une action positive sur l'environnement. Plusieurs marques commerciales ont été développées par des entreprises certifiées du secteur comme Artisans du monde, Ethiquable ou Alter éco commerce équitable.

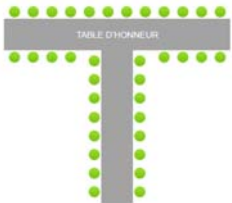
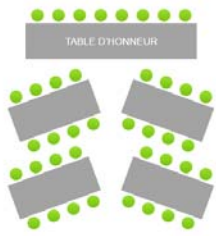
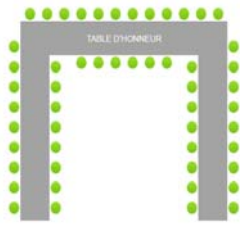


Source : <http://www.etiktable.fr/l'alimentation-responsable/labels-signes-de-qualite/>
et <http://www.etiktable.fr/l'alimentation-responsable/le-commerce-equitable/>

Consulté le 21/11/2017 à 15h00

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1806-CSR T 11 - 1	SUJET	Session 2018	Page 8/13



ANNEXE 1

FICHE DE RESERVATION				
Nom du client :				
NATURE DU CONTACT	Téléphone <input type="checkbox"/>	Courrier <input type="checkbox"/>		Courriel <input type="checkbox"/>
	Passage <input type="checkbox"/>	Fax <input type="checkbox"/>		
SERVICE CONCERNÉ	Cuisine <input type="checkbox"/>		Restaurant <input type="checkbox"/>	
DATE DE LA MANIFESTATION	SERVICE MIDI <input type="checkbox"/> SOIR <input type="checkbox"/> HEURE	NOMBRE DE PERSONNES	OBJET DE LA MANIFESTATION	
TYPE DE DISPOSITION DES TABLES	En T <input type="checkbox"/> 	En épi <input type="checkbox"/> 	En U <input type="checkbox"/> 	
	TYPE DE MANIFESTATION	COCKTAIL <input type="checkbox"/>	COCKTAIL DINATOIRE <input type="checkbox"/>	BUFFET DEBOUT <input type="checkbox"/>
	REPAS À TABLE <input type="checkbox"/>	AUTRE <input type="checkbox"/>		
OBSERVATIONS :				
●				
●				
●				




ANNEXE 2

	Propositions de plats	Accords mets/boissons	Argumentaires de vente des plats
2 mises en bouche espagnoles	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mini tortilla</i> • <i>Pintxos tomates confites et chorizo</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Xérès</i> 	<p><i>Assortiment d'amuse-bouches gourmands et traditionnels composé d'une mini-omelette aux pommes de terre et d'une tranche de pain garnie de lamelles de tomates confites et chorizo frit.</i></p>
Entrée des Pays de la Loire	<ul style="list-style-type: none"> ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● 	<ul style="list-style-type: none"> ●
Plat des Pays de la Loire	<ul style="list-style-type: none"> ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● 	<ul style="list-style-type: none"> ●
1 fromage espagnol et son accompagnement	<ul style="list-style-type: none"> ● ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● 	<ul style="list-style-type: none"> ●
Dessert espagnol	<ul style="list-style-type: none"> ● 	<ul style="list-style-type: none"> ● 	<ul style="list-style-type: none"> ●

ANNEXE 3

Indiquer la différence entre AOP et AOC	Donner la signification du sigle IGP et le définir
  <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Préciser l'information communiquée par ces logos

	<p>.....</p>
	<p>.....</p>
	<p>.....</p>

ANNEXE 4

Désignation du produit	Unité	Justification	Quantités à commander
Eau minérale : Vittel	Bouteille 100 cl	1 bouteille pour 2 personnes 50/2 =25	25
Apéritif :	Bouteille 75 cl
Vin pour l'entrée :	Bouteille 75 cl
Vin pour le plat :	Bouteille 75 cl
Vin pour le fromage :	Bouteille 75 cl
Vin pour le dessert :	Bouteille 75 cl
Digestif :	Bouteille 70 cl
Café	Kg
Pain individuel	Pièce

ANNEXE 5

Constats réalisés dans l'entreprise	2 propositions d'actions correctives
Consommation abusive d'eau
Consommation démesurée d'énergie
Absence de gestion adaptée des déchets et des graisses
Achats non raisonnés des marchandises
Gaspillage alimentaire

Citez deux avantages pour l'entreprise de lutter contre tous ces gaspillages.

•
•