

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  
**COMMERCIALISATION et SERVICES**  
**en RESTAURATION**

**SESSION 2020**

**ÉPREUVE E1 :**  
**ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE**

**Sous-épreuve E11 : Technologie**

**Matériel autorisé**

L'usage de la calculatrice **avec le mode examen activé** est autorisé.

L'usage de la calculatrice **sans mémoire**, « type collège », 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.**

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>COMMERCIALISATION et</b> <b>SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b> Coef: <b>2</b> Durée : <b>1 heure</b>	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2020</b>	Page <b>1/13</b>

# SERENITY

Hôtel -Restaurant -Spa ★★★

12 Rue de Genève  
69020 LYON

SARL au capital de 50 000 €  
RCS LYON B 890 900 128

## Coordonnées de l'entreprise :

☎ 04 72 88 XX XX

Fax : 04 72 88 XX XX

Courriel : [contact@leserenity.fr](mailto:contact@leserenity.fr)

Site internet : [www.le-serenity.com](http://www.le-serenity.com)

**Gérants** : Monsieur et Madame Didier

Nombre de salariés : 35 salariés

Hôtel-restaurant ouvert toute l'année, 7 jours sur 7.

- Hôtel : 65 chambres de 85 à 140€
- Petit-déjeuner : 16€ buffet
- Trois salles de réunion
- Espace détente : sauna, jacuzzi, musculation, massages, piscine chauffée
- Restaurant : 80 couverts

L'hôtel-restaurant est situé en périphérie de la ville, à proximité de l'aéroport et du stade de football « Groupama Stadium ». Il accueillera au mois de juin 2020 des matchs dans le cadre d'un tournoi international féminin.

Le restaurant traditionnel fait partie des établissements recommandés par les revues et sites Internet spécialisés. Il propose une cuisine tendance à partir de produits frais et locaux. L'établissement s'est engagé dans une démarche qualité, respectueuse de l'environnement.

La délégation espagnole (joueuses, encadrement, personnel médical) a privatisé deux étages de l'hôtel du vendredi 12 juin au dimanche 21 juin 2020.

En tant que chef de rang, vous êtes associé(e) aux préparatifs.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'organisation d'une prestation	8 points
②	Le conseil à la clientèle	8 points
③	La valorisation des mets	8 points
④	La valorisation des boissons	8 points
⑤	La démarche qualité	8 points
<b>Total général</b>		<b>40 points</b>

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b>	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2020</b>	Page <b>2/13</b>

## Dossier 1 : L'ORGANISATION D'UNE PRESTATION

### ➤ Situation professionnelle

L'équipe féminine et l'encadrement arrivent dans quinze jours. Le mail de confirmation de la prestation demandée vient d'arriver **DOCUMENT 1**.

### ➤ Votre rôle

Choisir le salon le plus adapté pour accueillir le groupe et compléter la fiche d'organisation du banquet **ANNEXE 1**.

## Dossier 2 : LE CONSEIL À LA CLIENTÈLE

### ➤ Situation professionnelle

Au terme du parcours de l'équipe dans la compétition, une soirée festive permettant la mise en valeur de produits alimentaires issus de la péninsule ibérique et de la région sera organisée. De ce fait, les impératifs diététiques ne sont pas prioritaires. Le maître d'hôtel vous demande de proposer un menu à prix fixe à deux choix alliant des spécialités culinaires originaires d'Espagne et de la région Rhône-Alpes **DOCUMENT 2**.

### ➤ Votre rôle

1. Renseigner la proposition de menu et les accords mets-vins **ANNEXE 2a**.
2. Déterminer la quantité de fromage à commander **ANNEXE 2b**.

## Dossier 3 : LA VALORISATION DES METS

### ➤ Situation professionnelle

Le choix du groupe s'est porté sur un grand classique de la cuisine française pour l'entrée : la soupe V.G.E. **DOCUMENT 3**. Avec vos commis, vous travaillez l'argumentation commerciale de ce plat.

### ➤ Votre rôle

Compléter l'**ANNEXE 3**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 3/13

## Dossier 4 : LA VALORISATION DES BOISSONS

### ➔ Situation professionnelle

L'apéritif proposé lors de cette soirée de clôture doit être légèrement alcoolisé. Lors de vos études, vous avez gardé le souvenir d'un déplacement dans la vallée du Douro, où vous avez pu apprécier le Porto **DOCUMENT 4**.

### ➔ Votre rôle

1. Compléter la fiche produit **ANNEXE 4**.
2. Proposer une argumentation commerciale du Porto Late Bottled Vintage **ANNEXE 4**.
3. Définir le mutage **ANNEXE 4**.

## Dossier 5 : LA DÉMARCHE QUALITÉ

### ➔ Situation professionnelle

L'établissement s'inscrit dans une démarche de développement durable. Cette année, la priorité a été mise sur la lutte contre le gaspillage, notamment lors du petit-déjeuner **DOCUMENT 5**. Votre responsable souhaite élaborer une charte à destination des employés. Par ailleurs, cette démarche qualité se traduit également par une valorisation des produits labellisés.

### ➔ Votre rôle

1. Citer quatre actions permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire au restaurant **ANNEXE 5**.
2. Nommer quatre actions qui permettent de lutter contre le gaspillage de ressources telles que l'eau et l'énergie dans l'entreprise **ANNEXE 5**.
3. Identifier les labels **ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b>	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2020</b>	Page <b>4/13</b>

**DOCUMENT 1**

- **Extrait du mail de confirmation du groupe :**

« Bonjour Monsieur DIDIER,

Nous vous confirmons notre arrivée le vendredi 12 juin 2020 en début d'après-midi. (...) Concernant le repas, nous souhaitons passer à table à 19 H 30, le groupe sera composé de 22 joueuses et de 8 encadrants. Pour la tranquillité des joueuses, merci de bien vouloir servir ce repas dans un salon privatisé. Nous avons retenu la formule à 35 € boissons incluses. Nous précisons qu'une personne est intolérante au gluten ».

Cordialement,

Jorge Vilda

- **Les différents salons de l'établissement :**

Nom des salons	Capacités
Salon BOCUSE	130 m <sup>2</sup>
Salon DUCASSE et TROISGROS	80 m <sup>2</sup>
Salon DUCASSE	50 m <sup>2</sup>
Salon TROISGROS	30 m <sup>2</sup>

- **Les ratios d'implantation :**

Type de restauration	Ratios
Restauration collective	1 à 1,1 m <sup>2</sup>
Restauration à thème	1,2 m <sup>2</sup>
Restauration traditionnelle	1,3 à 1,4 m <sup>2</sup>
Restauration gastronomique	1,5 à 1,7 m <sup>2</sup>

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie</b>	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2020</b>	Page <b>5/13</b>

**DOCUMENT 2**

<b>Extrait de la mercuriale des vins et boissons spiritueuses de l'établissement</b>		
<b>Vins rouges</b>	<b>Vins blancs</b>	<b>Effervescents</b>
DOC Vin de la Rioja	AOC Sancerre	DOC Cava
DOC Bardolino	AOC Chablis	AOC Crémant du Jura
AOC Châteauneuf du pape	DOC Valencia	AOC Clairette de Die
AOC Gigondas	DOC Navarra	AOC Seyssel mousseux
AOC Saint Émilion	DOC Chianti	DOC Asti spumante
AOC Moulin-à-Vent	AOC Condrieu	DOC Lambrusco
DOC Ribera del duero	AOC Vin d'Alsace Riesling	AOC Cidre de Cornouailles
<b>Apéritifs</b>		
Crème de Cassis	DOC Xérès	AOC Muscat de Beaumes-de-Venise
Sangria	AOC Rasteau	

**DOCUMENT 3**



**Naissance de la « Soupe V.G.E. » aux truffes**

Le 25 février 1975, Paul Bocuse est élevé au grade de chevalier de la Légion d'honneur par Valéry Giscard d'Estaing. Pour l'occasion, il organise un banquet à l'Élysée pour le président et sa femme, Anne-Aymone. Il annonce : « Monsieur le Président, nous allons casser la croûte » devant le bol de feuilletage.

Sous la croûte, façon chicken pie, se trouve une soupe au poulet et au bœuf agrémentée d'une râpée de truffes. Il dira avoir mélangé deux inspirations : une soupe poulet et bœuf aux truffes qu'il avait dégustée chez des paysans ardéchois, et une truffe recouverte d'un feuilletage que lui servit son ami le cuisinier Paul Haerberlin lors d'une partie de chasse en Alsace.

Cette soupe aux truffes est depuis servie dans son auberge de Collonges-au-Mont-d'Or sous le nom de « Soupe V.G.E. ».

Source : *Extrait du Parisien* <http://www.leparisien.fr/societe> Consulté le 19/11/2019 à 16h30

**Extrait de la fiche technique : Soupe V.G.E. pour 4 personnes**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Truffes noires fraîches</li> <li>• Bouillon de volaille</li> <li>• Foie gras</li> <li>• Céleri-rave</li> <li>• Carotte</li> <li>• Noilly Prat blanc</li> <li>• Rouleau de pâte feuilletée pur beurre</li> <li>• Jaune d'œuf</li> <li>• Beurre</li> <li>• Sel / poivre</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 g</li> <li>• 1 l</li> <li>• 60 g</li> <li>• 100 g</li> <li>• 1 pièce</li> <li>• 4 cuillères à soupe</li> <li>• 1 pièce</li> <li>• 1 pièce</li> <li>• 10 g</li> <li>• PM</li> </ul> |
|---|--|



Source : <http://dnjconseil> consulté le 19/11/2019 17h35

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>	<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie</b>
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>
	<b>Session : 2020</b>
	<b>Page 6/13</b>

## LE PORTO

Au 18<sup>ème</sup> siècle, un marchand anglais se rend compte que le vin portugais qu'il expédie en Angleterre, digère mal son voyage en mer et arrive au pays transformé en piquette. Pour y remédier, il ajoute un coup d'eau de vie dans la barrique et ça marche ; le porto vient de naître.

En fait, ce vin sec et corsé, pourtant déjà fort en alcool subit, par nécessité, une véritable mutation, car l'adjonction d'eau-de-vie de vin stoppa sa fermentation naturelle mais fit aussi perdre au vin son acidité tout en lui conservant ses sucres (...)

La région de production est celle du « Douro », avec 40.000 hectares divisés en 3 parties pour délimiter les 3 crus : « Baixa Corgo », « Douro Superior », et « Cima Corgo ». (...)

Les différents types de vin de Porto rouge : (...)

- **Les « Vintage » :**

(...) Mis en bouteille après deux ans, ils poursuivent leur vieillissement deux ans en bouteille. Ils peuvent se boire jeunes... mais il est préférable d'attendre au moins 10 ans avant de les déguster (...)

- **Les « Late Bottled Vintage » :**

Appelés aussi « LBV », ils sont également issus d'une seule récolte, ils sont produits avec les mêmes raisins que les "Vintage" et les mêmes années que les "Vintage". Mais l'assemblage des cépages est différent de celui du "Vintage" et le vieillissement en foudre dure plus longtemps, de 4 à 6 ans. (...)

- **Les « Ruby » :**

Il s'agit d'assemblage de vins de différentes années avec une moyenne de 3 à 5 ans de vieillissement en foudre. (...)

- **Les « Tawny » :**

Ce sont des vins qui ont vieilli au minimum 5 ans dans des barriques de chêne de 500 litres. Ainsi, si longtemps au contact de l'air et du bois, ces vins se sont oxydés. Ils sont classés en fonction de leur âge.

*D'après : <https://www.douro-vins.fr/le-vignoble/tout-savoir-sur-le-porto.html>*

*Consulté le 19/11/2019 à 16h00.*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b>	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2020</b>	Page <b>7/13</b>

### Vaincre le gaspillage dans son hôtel

« Nous servons les petits déjeuners de façon traditionnelle, avec un service à table, ou un service en chambre. En évitant les buffets, nous limitons le gaspillage alimentaire » *Hôtel Le Morvan (89)*.

**Idée reçue** : les portions individuelles sont obligatoires pour les petits déjeuners, du fait de la réglementation sur l'hygiène.

**Cette idée est fausse** ! La réglementation sur l'hygiène impose une obligation de résultat et non de moyen. L'hôtelier doit donc tout mettre en œuvre pour qu'il n'y ait pas de problème d'hygiène au niveau des produits qu'il propose. Par exemple, pour la confiture, vous pouvez mettre à disposition des petites coupelles individuelles pour que chaque client se serve dans le pot à confiture avec une cuillère dédiée à cet effet.

Source : <https://umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/UMIH-GUIDE-HOTELS-FINAL-1.pdf>

Consulté le 19/11/2019 à 16h15

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 8/13

- Choisir le salon retenu pour le repas du 12 juin 2020 et justifier votre choix :

.....

.....

.....

.....

## FICHE LIAISON DE BANQUET

Nom : .....

Mail  Courrier  Fax  Téléphone  Passage

Services concernés :  Cuisine  Restaurant  Banquet  Réception

Gouvernante  Room service

Date de la manifestation :

.....

Heure :

.....

Nombre de personnes :

.....

Salon :

.....

Type de manifestation :  Petit-déjeuner  Déjeuner  Goûter  Cocktail  Dîner

Réunion  Conférence

Menu

Prix : .....

Boissons

Comprises  Non comprises

Particularités :

.....

.....

ANNEXE 2a

À rendre avec la copie

	ESPAGNE		RHÔNE ALPES	
Proposition de menu	Spécialités espagnoles	Accords mets/vins	Spécialités Rhône-Alpes	Accords mets/vins
<b>Entrée</b>	..... ..... .....	..... ..... .....	..... ..... .....	..... ..... .....
<b>Plat et sa garniture</b>	..... ..... ..... .....	..... ..... .....	..... ..... ..... .....	..... ..... .....
<b>Fromage</b>	..... .....	..... .....	..... .....	..... .....
<b>Dessert</b>	..... .....	..... .....	..... .....	..... .....

ANNEXE 2b

Fromage	Quantité par personne	Quantité à commander en kilogrammes
- Assiette de 2 fromages	.....	.....

**ANNEXE 3**

- Présenter Paul Bocuse et les raisons de sa notoriété :

.....

.....

- Citer deux appellations de truffes :

.....

.....

- Nommer deux animaux dont est issu le foie gras :

.....

.....

- À l'aide de la fiche technique (**DOCUMENT 3**), retrouver trois allergènes présents dans la recette, qui sont référencés dans la liste des quatorze principaux allergènes.

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

- Proposer une argumentation commerciale de la soupe V.G.E. :

.....

.....

.....

.....

.....

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie</b>	
Repère : 2006-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2020</b>	Page <b>11/13</b>

1. Compléter la fiche produit.

<b>LE PORTO</b>	
<p>Mode d'élaboration : ..... ..... ..... ..... .....</p> <p>Famille :   <input type="checkbox"/> Vin De Liqueur - VDL                   <input type="checkbox"/> Vin Doux Naturel - VDN</p> <p>Degré alcoolique : .....</p>	<p>Température de service : Blanc : ..... Rouge : .....</p> <p>Verrerie : .....</p> <p>Quantité : .....</p> <div style="text-align: right;"><p>Source : <a href="http://catalogue.drouot.com/images/perso/full/LOT/69/16558/6.jpg">http://catalogue.drouot.com/images/perso/full/LOT/69/16558/6.jpg</a> consulté le 19/11/2019 à 16h45</p></div>
<p>Citer une utilisation en salle (finition sauce, déglacage...) :</p> <p>.....</p> <p>Citer un cocktail à base de porto :</p> <p>.....</p> <p>Citer un accord met/vin classique du porto :</p> <p>.....</p>	

2. Réaliser une argumentation commerciale du porto Late Bottled Vintage :

.....

.....

.....

3. Définir le mutage :

.....

.....

.....

**ANNEXE 5**

1. Citer quatre actions permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire au restaurant :

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

2. Nommer quatre actions permettant de lutter contre le gaspillage des ressources d'eau et d'énergie dans l'entreprise :

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

3. Identifier les labels

LABELS	IDENTIFICATION
	
	
<p><b>STG</b></p>	

- Expliquer la différence entre AOP et AOC :

.....

.....