



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PRÉSENTATION DU SUJET



### **Voltaire**

Source photo :  
www.analyse-  
ontologique.com

Le restaurant « Les Philosophes », restaurant gastronomique, propose à sa clientèle un dîner et un brunch philosophique par semaine durant lesquels sont débattus de grands thèmes. Les débats sont animés par un professeur tout au long de la soirée. Le responsable, monsieur Julien LEBLOIS, vous associe à l'organisation des soirées à thèmes.

## FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

<b>Capacité moyenne de service</b>	
<i>90 couverts par jour</i>	
<b>Offre produits</b>	
<i>Carte à partir de 35 €, menus de 25 € à 90 €, formule bistrot (2 plats) le midi à 19 €</i>	
<b>Références</b>	
<i>Deux fourchettes et un bib gourmand au Guide Michelin</i>	
<b>Situation</b>	
<i>Centre ville avec vue sur la cathédrale Notre Dame de Paris</i>	
<b>Coordonnées</b>	<a href="mailto:restaurantlesphilosophes@gmail.com">restaurantlesphilosophes@gmail.com</a> 589 boulevard Saint Michel 75005 PARIS 01 42 xx xx xx
<b>Forme juridique</b>	<b>SARL</b>
<b>Capital</b>	50 000 euros
<b>Effectif</b>	8 salariés et 2 apprentis
<b>Références bancaires</b>	Banque professionnelle 29103 00002 76144112001 22
<b>RCS</b>	Paris B 329 715 916
<b>APE</b>	5621 Z - Restaurant

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez été recruté(e) en tant que commis au sein du restaurant « Les Philosophes ».

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PRÉSENTATION DES THÈMES & BARÈME DE NOTATION**

Technologie CSR				Sciences appliquées			
	Thèmes abordés				Thèmes abordés		
Dossier 1	LE BRUNCH	8	points	Dossier 4	LA QUALITÉ SANITAIRE	5,5	points
Dossier 2	LE VIN ET LES FROMAGES	6	points	Dossier 5	L'ÉTUDE DU MENU	5,5	points
Dossier 3	LE PERSONNEL	6	points	Dossier 6	LA CHAMBRE FROIDE ET LE NETTOYAGE	9	points
	<b>TOTAL</b>	<b>/ 20 Points</b>			<b>TOTAL</b>	<b>/ 20 Points</b>	

Gestion appliquée			
	Thèmes abordés		
Dossier 7	L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE	6	points
Dossier 8	LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS	7	points
Dossier 9	LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR	7	points
	<b>TOTAL</b>	<b>/ 20 Points</b>	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Technologie commercialisation et services en restauration

Fort de votre implication comme commis dans le restaurant, le responsable de salle vous demande d'aider un stagiaire d'école hôtelière dans diverses tâches.

### Dossier n°1 : LE BRUNCH

#### Le contexte

Après avoir lu un article faisant l'éloge de la formule brunch **DOCUMENT T1**, votre responsable de salle souhaite proposer à sa clientèle un brunch philosophique par semaine. Il vous demande d'expliquer le concept brunch au stagiaire et de sélectionner les boissons sans alcool, parmi les boissons en stock au bar **DOCUMENT T2**.

#### Votre rôle

Donner une définition du mot brunch **ANNEXE T1**.

Sélectionner huit boissons sans alcool nécessaires au réapprovisionnement en complétant **ANNEXE T2**.

### Dossier n°2 : LE VIN ET LES FROMAGES

#### Le contexte

Ce soir le thème du dîner philosophique honore les théories du célèbre médecin alsacien Albert SCHWEITZER. Le chef a élaboré un menu alsacien pour cette occasion **DOCUMENT T3**.

Vous présentez au stagiaire les accords mets et vins possibles à partir des vins alsaciens figurant sur la carte **DOCUMENT T4**. Pour parfaire ses connaissances, vous lui préparez un argumentaire de vente sur le fromage alsacien proposé dans le menu.

#### Votre rôle

Proposer des accords mets et vins en complétant **ANNEXE T3**.

Rédiger un argumentaire de vente sur le munster après en avoir précisé le lait, l'origine et proposé deux accompagnements **ANNEXE T4**.

### Dossier n°3 : LE PERSONNEL

#### Le contexte

Le restaurant accueille de plus en plus de clients. Le directeur envisage de recruter du personnel. Le stagiaire vous demande de l'aider à préparer son examen et plus particulièrement à consolider ses connaissances sur la brigade et le rôle de chaque employé au sein de l'entreprise. Pour l'aider dans sa tâche, vous réalisez un questionnaire sur la brigade.

#### Votre rôle

Compléter ce questionnaire proposé **ANNEXE T5**.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT T1

*Extrait d'un article paru dans le bimestriel « la parisienne branchée » affiché dans l'entrée du restaurant*

### **Bruncher c'est branché !**

Vous connaissez le brunch ?

Plus qu'une mode, ce repas que l'on prend après une grasse matinée est en fait un petit-déjeuner très copieux. C'est une manière unique de se restaurer puisqu'il est rare de trouver un repas qui remplace deux autres.

Brunchs norvégiens, à l'italienne, en buffet à volonté ou en formule luxe, brunchs du week-end mais aussi en semaine, les jours fériés, dans certains endroits, il y en a pour tous les goûts.

Dégustez le dimanche matin de 11 h à 15 h l'une des 2 formules (Descartes ou Platon) du **Restaurant les Philosophes**, le nouveau restaurant tendance de Paris.

Le repas est accompagné d'une boisson chaude, d'un verre de vin, d'une coupe de champagne ou d'un cocktail aux fruits, votre repas promet d'être copieux !

La formule Descartes comporte : viennoiseries, confitures, pâtes à tartiner maison, laitages, miel, fruits frais, œufs brouillés, muffins et pancakes...

La formule Platon comprend des charcuteries, des poissons, des viandes, des fromages et un assortiment de desserts maison...

De quoi satisfaire les gourmands et les appétits gargantuesques ! Ça sent les grasses matinées, et ça a même un petit air de vacances...

Tout ça rien qu'avec un brunch, c'est le moment de tester !



Source : weddingwindow.com

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT T2**

**EXTRAIT DE L'INVENTAIRE DES PRODUITS DU BAR**

<b>Désignation des produits</b>	<b>Quantités en stock</b>
Muscat de Rivesaltes	24 bouteilles
Floc de Gascogne	12 bouteilles
Coca cola	8 bouteilles
Orangina	5 bouteilles
Red bull	12 bouteilles
Liptonic	20 bouteilles
Rhum Brun St James	12 bouteilles
St Raphaël	12 bouteilles
Jus d'orange	32 bouteilles
Smoothie banane / fraise	14 bouteilles
Schweppes	20 bouteilles
Absolut vodka	12 bouteilles
Campari	16 bouteilles
Powerade	18 bouteilles

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT T3**

**MENU ALSACIEN**

Pressée de foie gras et gelée de coings

\*\*\*\*

Truite au riesling

\*\*\*\*

Filet de bœuf sauté aux baies de genièvre  
Croustillant de pommes de terre aux herbes

\*\*\*\*

Munster fermier

\*\*\*\*

Cassolette de mirabelles au pain d'épices et glace à la  
cannelle

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DOCUMENT T4**

**EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS DU RESTAURANT**

<b>Millésime</b>	<b>Désignation du vin</b>	<b>Typicité des vins</b>
2010	<b>AOC Alsace Riesling</b> Jean Baptiste Adam	<b>Vin blanc sec</b>
2009	<b>AOC Alsace Pinot Gris Vendanges Tardives</b> Gustave Lorentz	<b>Vin blanc liquoreux</b>
2008	<b>AOC Alsace Gewurztraminer</b> Domaine Schoffit	<b>Vin blanc fruité</b>
2011	<b>AOC Alsace Pinot Noir</b> Stentz Aimé et Fils	<b>Vin rouge léger</b>
2007	<b>AOC Chinon</b> Domaine des Roches Plates	<b>Vin rouge corsé</b>
2005	<b>AOC Chablis</b> Bouchard Père et Fils	<b>Vin blanc équilibré</b>
2011	<b>AOC Morgon</b> Domaine de la Seigneurie	<b>Vin rouge corsé</b>
2002	<b>AOC Sauternes</b> Château Arche	<b>Vin blanc liquoreux</b>
1998	<b>AOC Château Chalon</b> Jean Bourdy	<b>Vin jaune</b>
	<b>AOC Champagne</b> Pommery	<b>Vin effervescent</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T1**

Donner la définition du mot brunch :

**ANNEXE T2**

<b>FAMILLE</b>	<b>PRODUITS</b>
<b>SODA</b>	⇒ ⇒
<b>JUS DE FRUITS FRAIS</b>	⇒ ⇒
<b>TONIC</b>	⇒ ⇒
<b>BOISSON ÉNERGISANTE</b>	⇒ ⇒

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T3**

<b>ACCORD METS ET VINS</b>	
<b>Composition du menu</b>	<b>Proposition de vin</b>
Pressée de foie gras et gelée de coings	
Truite au riesling	
Filet de bœuf sauté aux baies de genièvre Croustillant de pommes de terre aux herbes	
Munster fermier	
Cassolette de mirabelles au pain d'épices et glace à la cannelle	

**ANNEXE T4**

<b>Appellation du Fromage</b>	<b>Lait utilisé</b>	<b>Famille</b>	<b>2 accompagnements autre que boissons</b>
Munster			<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>
Argumentaire de vente			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE T5**

**Questionnaire sur la brigade : Qui suis-je ?**

Je détermine les grandes lignes de la politique de l'établissement, je veille à sa rentabilité, je suis....	
⇒ ⇒	Le commis
Je gère la cave, je prends les commandes de vin, je suis...	
J'effectue la gestion du stock de bar, je prépare les commandes d'apéritifs et boissons chaudes, je suis...	
⇒ ⇒	Le maître d'hôtel
Je rédige les factures, je réalise la main courante, j'encaisse les additions, je suis...	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Sciences appliquées

### Dossier n°5 : LA QUALITÉ SANITAIRE

#### Le contexte

Une équipe de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) se présente au restaurant « Les philosophes » pour vérifier la qualité sanitaire des aliments. Ils effectuent différents contrôles :

- les dates de péremption des denrées se trouvant dans les chambres froides,
- l'état de santé du personnel,
- les plats témoins.

#### Votre rôle

Identifier les risques liés à une mauvaise qualité sanitaire en complétant l'**ANNEXE S1**.

### Dossier n°6 : L'ÉTUDE DU MENU

#### Le contexte

Dans le cadre de la soirée à thème Albert SCHWEITZER, un menu spécial est proposé **DOCUMENT T3**. Le restaurant propose en plus aux clients, un buffet de fruits frais.

#### Votre rôle

Analyser la qualité alimentaire du menu en complétant l'**ANNEXE S2**.

### Dossier n°7 : LA CHAMBRE FROIDE ET LE NETTOYAGE

#### Contexte

Après la réalisation des desserts, vous devez les placer dans une armoire frigorifique. Le bionettoyage quotidien de cette armoire permet de maintenir un environnement sain.

#### Votre rôle

Identifier les organes d'un appareil frigorifique à l'aide du **DOCUMENT S1**.

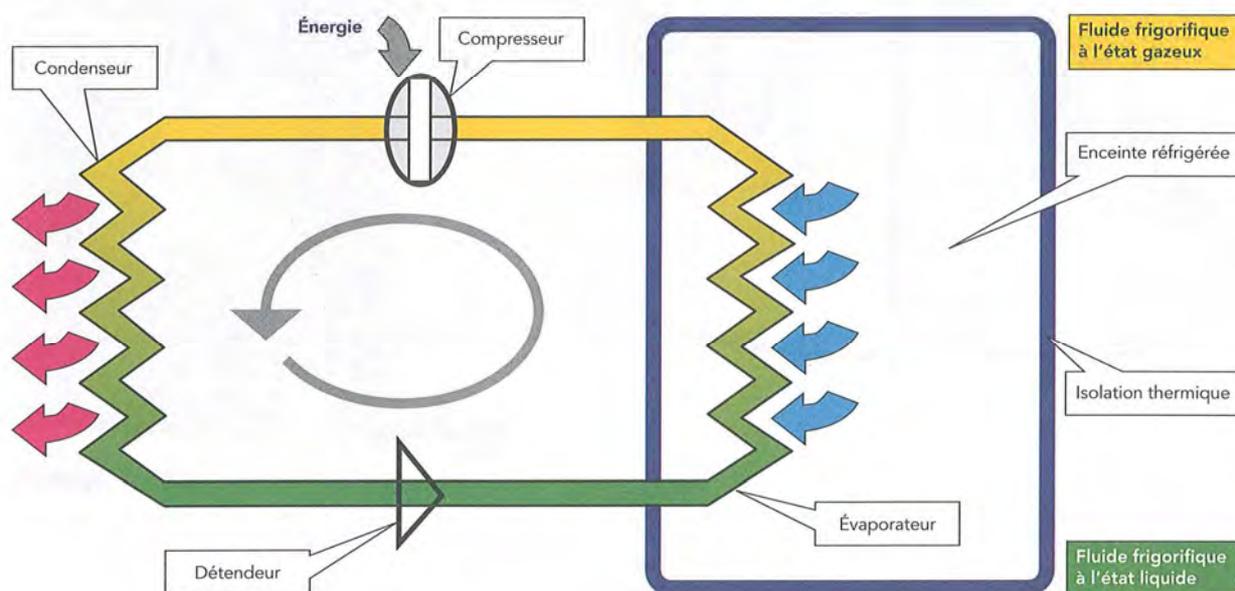
Énoncer les différents rôles d'un bionettoyage en complétant l'**ANNEXE S3**.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT S1

### FROID MÉCANIQUE, PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un **fluide** (tantôt liquide, tantôt gazeux), dit **frigorigène**, circule dans un circuit fermé et subit un cycle de transformation en revenant à son état initial. Il assure des transferts de chaleur en changeant d'état sous l'effet de variations de pression : sa vaporisation **endothermique**, dans un échangeur en contact avec le milieu à réfrigérer, produit du froid ; sa liquéfaction **exothermique**, dans un échangeur en contact avec l'extérieur, évacue la chaleur.



Source : livre sciences appliquées - Bac pro – C. Armagnac - 2011

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S1

1. Expliciter les abréviations de DLC et DLUO.

- DLC : .....
- DLUO : .....

2. Indiquer le rôle des plats témoins dans un restaurant.

.....  
.....  
.....

3. Définir l'appellation « porteur sain ».

.....  
.....  
.....

4. Préciser une partie du corps qui peut être un réservoir de micro-organismes chez un « porteur sain ».

.....  
.....  
.....

5. Indiquer deux situations qui obligent le salarié à se présenter à une visite médicale.

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S2

1. Indiquer dans le tableau suivant les groupes d'aliments des plats proposés dans le menu **DOCUMENT T3**.

MENU	GROUPE D'ALIMENTS
Foie gras	
Truite	
Boeuf	
Pommes de terre sautées	
Munster	

2. Citer deux constituants alimentaires.

▪ Énergétique :

-  
-

▪ Non énergétique :

-  
-

3. Indiquer le groupe d'aliment en excès et un groupe manquant.

▪ Groupe en excès : .....

▪ Groupe manquant : .....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE S3

1. Justifier le contrôle des températures des chambres froides effectuées par la DDPP.

.....  
.....

2. Indiquer le rôle du froid sur le développement microbien.

.....  
.....

3. Compléter le tableau de fonctionnement d'une armoire frigorifique en utilisant les termes suivants :

condenseur – moteur – compresseur – fluide frigorigène – ventilateur.

ÉLÉMENT QUI PERMET...	ACTIONS
	la circulation du fluide frigorigène. Il fonctionne à l'électricité.
	la production d'énergie lors de ses changements d'états.
	de comprimer le gaz à la sortie de l'enceinte.
	de liquéfier le fluide frigorigène, ce qui libère de la chaleur.
	de répartir le froid de manière uniforme.

4. Indiquer les deux objectifs de l'utilisation d'un détergent-désinfectant.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

5. Préciser l'action de chaque étape d'un bionettoyage.

ÉTAPES	ACTION
Pré-nettoyage	Éliminer les déchets
Nettoyage	
Désinfection	
Rinçage	

6. Citer les quatre paramètres d'efficacité d'un détergent-désinfectant.

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Gestion appliquée

Monsieur Julien LEBLOIS vous présente son équipe et vous demande de l'aider dans la gestion de son entreprise, d'un point de vue juridique et commercial.

### Dossier n°7 : L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE

#### Le contexte

Monsieur Julien LEBLOIS vous remet un document présentant son équipe, afin que vous repérez la place et la fonction de chaque acteur de l'entreprise **DOCUMENT G1**.

#### Votre rôle

Compléter l'organigramme **ANNEXE G1**.

Répondre aux questions **ANNEXE G2**.

### Dossier n°8 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

#### Le contexte

Le 12 juin 2013, vous venez d'effectuer la réception de la dernière commande de beurre du mois et vous décidez, à partir des informations du **DOCUMENT G2**, de mettre à jour la fiche de stock par la méthode Premier Entré Premier Sorti (PEPS).

#### Votre rôle

Compléter la fiche de stock **ANNEXE G3**. Tous les calculs seront arrondis à 2 décimales.

### Dossier n°9 : LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURATEUR

#### Le contexte

En matière de responsabilité, le restaurateur et son personnel doivent être très vigilants. Julien LEBLOIS vous remet le **DOCUMENT G3** afin que vous analysiez une situation rencontrée dans la profession.

#### Votre rôle

Répondre aux questions **ANNEXE G4**.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT G1

Julien LEBLOIS est gérant, il a créé ce restaurant.

Aujourd'hui, Rémi DACET est chef de cuisine, il a directement sous ses ordres :

- Philippe VERDOT, pâtissier,
- Nicole BLONDEL, second de cuisine.

Un commis est affecté à la cuisine : Paul BARD.

L'entreprise a aussi signé un contrat d'apprentissage avec Marc DUPIN qui travaille sous l'autorité de Paul.

Un maître d'hôtel, Patrice VERGNE a été embauché. Celui-ci est responsable du service en salle et travaille avec un chef de rang, Bruno MEILLOT, une commis serveuse, Delphine PINOT et un apprenti serveur, Franck BLANC.

Julien LEBLOIS assure la gérance, le secrétariat et la comptabilité.

## DOCUMENT G2



BEURRE DOUX PLAQUETTE 0,5 Kg  
Référence : 02.145

### **Stock initial au 01/06/2013**

- Beurre doux : 10 à 1,13 €

### **Les opérations du mois de juin 2013**

- 02/06 Bon d'entrée n°27 : 30 à 1,18 €
- 05/06 Bon de sortie n°43 : 26
- 08/06 Bon de sortie n°45 : 12
- 12/06 Bon d'entrée n°33 : 30 à 1,15 €

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT G3

### Courrier des lecteurs

Journal de l'hôtellerie-restauration du 14 juin 2012

*Le restaurateur est responsable des dommages causés à sa clientèle. Un serveur a renversé de la sauce sur le chemisier et la veste d'une cliente. Nous lui avons proposé le nettoyage au pressing à nos frais, mais prétextant être en vacances elle a dit préférer s'en occuper de retour chez elle. Or selon cette cliente, les taches sont restées sur sa veste. Elle nous demande de la lui rembourser alors qu'elle n'était pas neuve.*

*Que dit la législation et comment savoir si le montant qu'elle annonce correspond bien à la valeur de la veste ?*

RICHARD

Selon l'article 1384 du code civil, "on est responsable non seulement du dommage que l'on cause par son propre fait, mais encore de celui qui est causé par le fait des personnes dont on doit répondre, ou des choses que l'on a sous sa garde". En clair, vous êtes responsable du dommage causé à un client par un salarié qui a renversé de la sauce sur sa veste. Ces accidents survenus dans le cadre de votre activité sont couverts par la garantie responsabilité civile de votre contrat d'assurance. L'assureur indemnise ces dommages matériels en laissant souvent une franchise à la charge de l'établissement assuré pour éviter l'inflation des petits sinistres. En raison du coût de ce litige et du montant de la franchise restant à votre charge, vous pouvez souhaiter régler directement ce différend. S'agissant d'une tache sur la veste d'une cliente, vous pouvez proposer à celle-ci de prendre en charge le nettoyage de la veste par un teinturier ou, si elle justifie de l'impossibilité de faire nettoyer cette tache par un professionnel, ticket à l'appui, vous devrez alors la dédommager. Dans ce cas,

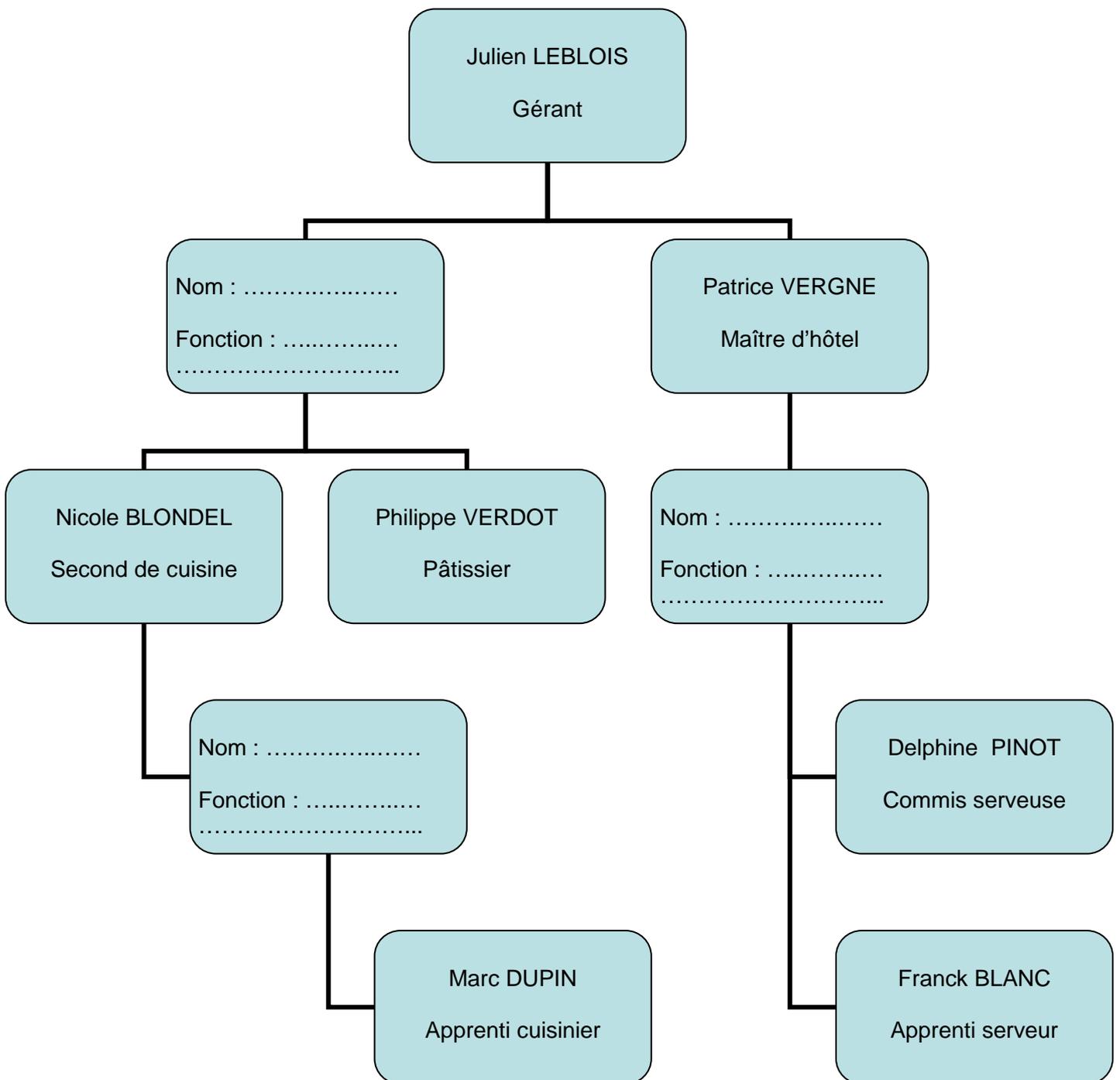
le dédommagement correspond à la valeur d'achat de la veste, diminué d'un coefficient de vétusté. Les teinturiers eux-mêmes, en cas de détérioration des vêtements qui leurs sont confiés, proposent un barème d'indemnisation auquel il est appliqué un abattement en fonction de l'ancienneté. L'indemnisation est égale à : 80 % pour un vêtement acheté depuis moins de trois mois, 60 % s'il est acheté depuis moins de trente mois, et 30 % au-delà. Votre cliente ne peut donc pas prétendre au remboursement d'une veste neuve (sauf si elle l'était, et que cela peut être justifié par une facture). Face à cette situation conflictuelle, il vaut mieux transmettre le dossier à votre assureur, qui saura gérer au mieux la situation et proposera à cette cliente une indemnisation de son vêtement à sa juste valeur, en lui demandant d'apporter tous les justificatifs. En cas de refus de cette dernière, il assurera votre défense devant les tribunaux et prendra en charge tous les frais.

Source : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) n°3294 du 14/06/2012  
Blog des Experts - Droit et réglementation en CHR  
Consulté le 15/11/2012 à 10 h 50

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G1

Organigramme hiérarchique du restaurant « Les Philosophes »



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### ANNEXE G2

1- Donner l'effectif de l'entreprise.	
2- Préciser le sens de lecture de l'organigramme.	
3- Indiquer le nom du responsable du service en salle et le nombre de ses subordonnés.	
4- Citer le responsable direct de Philippe VERDOT.	
5- Nommer le type d'organigramme du restaurant « Les Philosophes ».	

### ANNEXE G3

#### FICHE DE STOCK Premier Entré Premier Sorti

	<b>Article :</b> ..... <b>Réf. :</b> ..... <b>Unité de stockage:</b> plaquette	<b>Stock minimum :</b> 2 <b>Stock maximum :</b> 40 <b>Stock d'alerte :</b> 12								
Dates	Documents	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantité	CUHT en €	Montant en €	Quantité	CUHT en €	Montant en €	Quantité	CUHT en €	Montant en €
01/06	Stock initial									

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE G4

1. Citer la personne qui a commis une faute.

.....  
.....

2. Indiquer la personne qui a subi un préjudice.

.....  
.....

3. Qualifier le préjudice subi en cochant la réponse appropriée.

- Moral                       Physique                       Matériel

4. Désigner le responsable du préjudice. Justifier la réponse.

.....  
.....  
.....

5. Donner avec précision le nom de la responsabilité engagée.

.....

6. Indiquer la démarche à entreprendre pour se prémunir des dommages qui peuvent être commis au sein de son entreprise.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....