

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SESSION 2015

TECHNOLOGIE

Aucun document ou matériel autorisé.

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.

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

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée.

SUJET	
Concours Général des Métiers Commercialisation et services en restauration Session : 2015	Épreuve de technologie Durée : 1 heure
Repère : UP	Page 1/6

Tendances Actuelles



<http://madame.lefigaro.fr/recettes/chefs/anne-sophie-pic-le-15/10/2014-8h55>

Manger sain, équilibré, être servi rapidement tout en conservant la notion de découverte et ceci à moindre coût, sont les attentes actuelles de la clientèle.

C'est pourquoi les grands noms de la cuisine française se diversifient dans leur concept, tout en maintenant un haut niveau de qualité et de nouvelles technologies.

Ils adoptent de nouvelles stratégies commerciales afin d'accroître leur clientèle.

Cependant, ils tiennent le cap de la qualité en sélectionnant des produits nobles, en appliquant leur savoir-faire et en y associant de nouvelles technologies.

Les restaurateurs doivent constamment relever de nouveaux défis, afin de satisfaire tous types de clientèle.

Fraîchement diplômé(e) de votre baccalauréat, vous participez aux sélections organisées par un cabinet de recrutement afin d'intégrer rapidement une entreprise.

DOSSIER N° 1 : Maison Pic, la restauration gastronomique rapide.

DOSSIER N° 2 : Le libre-service, nouvelle stratégie commerciale de la Maison Toinou à Marseille.

DOSSIER N° 3 : Questionnaire de culture professionnelle.

Total

	/3,50 points
	/6,50 points
	/10 points
	/20 points

Maison Pic, la restauration gastronomique rapide.

Le restaurant « Maison Pic », trois étoiles au guide Michelin, l'hôtel cinq étoiles Relais & Châteaux et le « 7 bistrot chic », forment le cœur du groupe dirigé par **Anne-Sophie Pic** à Valence (26).

Avec DailyPic, inauguré le 10 juin 2014, on se rapproche du centre-ville, afin de gagner en visibilité et toucher une autre clientèle, avec des offres accessibles à tous.

Imaginer une cantine de qualité à la décoration chaleureuse et élégante, qui propose des verrines simples et gourmandes, des plats frais, cuisinés avec des produits de saison, au plus juste de leurs saveurs.

Des prestations à prix doux, les entrées entre 4 et 8 €, les plats entre 6 et 12 €. Le ticket moyen est estimé à 12 € sur place ou à emporter.

DailyPic est un concept de restauration à base de verrines pasteurisées. Anne-Sophie Pic travaille à la mise au point de ces plats à cuisson longue depuis plusieurs années. Secondée par le chef du restaurant gastronomique, tous deux, ont élaboré des plats qui ont une date limite de consommation de trois semaines.



→ Citer deux exemples de cibles de clientèles visées par ce nouveau concept.

-
-

→ Expliquer la signification du terme « ticket moyen ».

-

→ Citer deux obligations à respecter pour mettre en place la vente à emporter.

-

-

→ Donner deux avantages apportés par ce nouveau concept.

-
-

Le libre-service, nouvelle stratégie commerciale de la Maison Toinou à Marseille.

Nom et définition du concept	Questions		Extrait de la carte
La Maison Toinou est une institution, créée en 1962 par Antoine Carratu. L'enseigne n'est au départ, qu'un banc d'écailler spécialisé dans les fruits de mer et les crustacés. Aujourd'hui il est devenu un des plus grands restaurants du Vieux Port.	➔ Composer un plateau de fruits de mer avec trois variétés de coquillages et trois variétés de crustacés.		- Assortiment de poissons grillés. - Tapas maison.
	<u>Coquillages</u> - - -	<u>Crustacés</u> - - -	
Nouvelle stratégie commerciale	➔ Suggérer deux appellations de vins français et espagnols pouvant s'accorder avec les fruits de mers.		 http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2014-05/La-Maison-Toinou-passe-au-libre-service.htm, 14/11/14 à 16h
Le fils Laurent Carratu redynamise l'enseigne en opérant un revirement stratégique. En effet ce dernier a décidé de s'inspirer d'un restaurant barcelonais, « La Paradeta », qui allie fruits de mer et libre-service. La Maison Toinou conserve ses 140 places assises cependant le service change. Dorénavant les clients passent commande au comptoir, puis sont servis à table. Les entrées, le vin, les accompagnements, les desserts sont en libre-service.	- -	- -	
	➔ Donner quatre raisons pour lesquelles le concept fast casual a autant de succès auprès de la clientèle.		
	- - - -		
Retombées médiatiques et économiques	➔ Proposer deux moyens à mettre en place pour évaluer la satisfaction de la clientèle.		Ticket moyen
	- -		26 € boisson comprise
Grâce au concept fast casual, l'établissement accueille davantage de jeunes et de familles. Ainsi, les produits de la mer sont accessibles à tout le monde.	➔ Citer deux moyens à mettre en place pour fidéliser sa clientèle.		Formule apéritif
	- -		Six huîtres et un verre de vin 8,50 €

Questionnaire de culture professionnelle

→ Question 1 : je suis le principal cépage du vin jaune...

1	☐	le savagnin
2	☐	le chardonnay
3	☐	le poulsard

→ Question 2 : un café viennois est composé :

1	☐	d'un expresso parfumé à la vanille
2	☐	d'un expresso et de crème fouettée
3	☐	d'un expresso et d'une mousse de lait

→ Question 3 : le bourbon est un whiskey américain à base de :

1	☐	51 % minimum de malt
2	☐	51 % minimum de maïs
3	☐	51 % minimum de seigle

→ Question 4 : Le Noilly Prat est un vermouth :

1	☐	français
2	☐	canadien
3	☐	italien

→ Question 5 : la seule espèce de saumon pêché dans l'Atlantique du nord est :

1	☐	le saumon keta
2	☐	le saumon royal
3	☐	le salmo salar

→ Question 6 : on me pêche dans les lacs Savoyards, je suis...

1	☐	le thon
2	☐	l'omble chevalier
3	☐	le brochet

→ Question 7 : je suis un pain originaire de Provence...

1	☐	la fougasse
2	☐	la bannette
3	☐	le bretzel

→ Question 8 : un héliculteur est un producteur :

1	☐	de café
2	☐	d'escargots
3	☐	d'insectes

→ Question 9 : lorsqu'on réalise une chaptalisation du vin :

1	☐	on ajoute des levures
2	☐	on ajoute des acides
3	☐	on ajoute du sucre

→ Question 10 : la contenance d'un Balthazar en région champenoise est de :

1	☐	10 bouteilles de 75 cl
2	☐	16 bouteilles de 75 cl
3	☐	20 bouteilles de 75 cl

→ Question 11 : comment se nomme l'étape incontournable qui va transformer le sucre en alcool dans l'élaboration du vin ?

1	☐	la fermentation
2	☐	la distillation
3	☐	la macération

→ Question 12 : Graine sèche, blonde, brune, corail, verte du Puy, je suis...

1	☐	le coco de paimpol
2	☐	le haricot tarbais
3	☐	la lentille

→ Question 13 : vin doux naturel produit dans le Vaucluse, à base de vin et muté à l'alcool neutre, je suis...
-
→ Question 14 : quel est le principal site de production des huîtres de Méditerranée ?
-
→ Question 15 : confiserie originaire de Rhône Alpes, à base de miel, de blancs d'œufs, d'amandes douces et de pistaches, je suis...
-
→ Question 16 : café typique, originaire de l'île de la Réunion naturellement faible en caféine, au corps modéré qui révèle des arômes de fruits exotiques, je suis...
-

→ Question 17 : citer l'auteur du guide culinaire paru en 1903.
-
→ Question 18 : vin blanc liquoreux produit dans le Jura à base de raisins passerillés, je suis ...
-
→ Question 19 : un client souhaite déguster une liqueur à base d'orange et de cognac, vous lui proposez :
-
→ Question 20 : quelle femme chef de cuisine a été couronnée par trois étoiles au guide Michelin, en 2009 ?
-