

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

CUISINE

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 Cuisine Session : 2015	Épreuve de technologie Durée : 1 heure
Repère : UA	Page 1/6

Tendances Actuelles



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 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.

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

DOSSIER N° 1 :	Une nouvelle stratégie pour les grands noms de la cuisine française : la restauration gastronomique rapide		/3 points
DOSSIER N° 2 :	Autre stratégie commerciale pour une grande maison marseillaise : le libre-service		/7 points
DOSSIER N° 3:	Questionnaire de culture professionnelle		/10 points
	Total		/20 points



Maison Pic, le restaurant 3 étoiles *Michelin*, l'hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux et le 7, bistrot chic, forment le cœur du groupe dirigé par **Anne-Sophie Pic** à Valence (26). Une première antenne, l'école de cuisine Scook, est apparue non loin de là, puis ce fut l'Épicerie Pic (cave à vins, épicerie fine, pâtisserie et traiteur) toujours dans le même petit périmètre. Avec DailyPic, inauguré le 10 juin 2014, on se rapproche du centre-ville afin de gagner en visibilité et toucher une autre clientèle, offre accessible à tous.

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 élaborés des plats qui ont une date limite de consommation de trois semaines.




Source : page 4 journal l'Hôtellerie Restauration n° 3397 05 juin 14

→ Citer deux avantages du concept d'épicerie fine adossée au restaurant gastronomique :

→ Citer deux avantages du concept d'école de cuisine :

→ Expliquer le principe de la pasteurisation.

FICHE descriptive du concept du libre-service de la Maison Toinou

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. Devenu un des plus grands restaurants du Vieux Port, il compte 140 places assises.	→ Citer deux exemples de crustacés :	- Assortiment de poissons grillés - Tapas maison : <i>Supions frits, crevettes grillées au Piment d'Espelette, moules et couteaux gratinés...</i>
	→ Indiquer le mode de conservation et la température de stockage des produits de la mer.	
Nouvelle stratégie commerciale Aujourd'hui, 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.	→ Citer quatre coquillages présents sur un plateau de fruits de mer :	
	→ Proposer un plat du jour à base de poisson et de fruits de mer pour le mois de novembre pour le libre-service.	
	→ Quels sont les ingrédients d'une sauce aïoli ?	
Retombées médiatiques et économiques Concept remarqué par les Palmes de la restauration 2014 du Leaders Club France. Grâce à ce 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 origines courantes du homard :	Ticket moyen
	→ Donner la composition d'une bouillabaisse.	26 € boisson comprise
		Formule apéritif
		Six huîtres et un verre de vin 8,50 €

Source : page 80 journal l'Hôtellerie Restauration n° 3397 05 juin 2014

Questionnaire de culture professionnelle

/10 points

→ Question 1 : la moutarde est une plante, le condiment est obtenu à partir :

- | | | |
|---|--------------------------|----------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | de ses graines |
| 2 | <input type="checkbox"/> | de ses fleurs |
| 3 | <input type="checkbox"/> | de sa racine |

→ Question 2 : quel est le nom du restaurant ouvert en 2009 par Jean-François Piège ?

- | | | |
|---|--------------------------|------------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | La brasserie Thoumieux |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Le Café de la Paix |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Au Trou Gascon |

→ Question 3 : qui a réalisé le bâtiment et la décoration du restaurant A'Trego, situé au Cap d'Ail ?

- | | | |
|---|--------------------------|-----------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | Loïc Ruffat |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Jean Nouvel |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Philippe Starck |

→ Question 4 : le gélifiant naturel appelé agar-agar a pour origine :

- | | | |
|---|--------------------------|--------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | des algues rouges |
| 2 | <input type="checkbox"/> | de la sève de coco |
| 3 | <input type="checkbox"/> | du miel |

→ Question 5 : la carbonade flamande utilise pour la sauce...

- | | | |
|---|--------------------------|--------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | de la bière blonde |
| 2 | <input type="checkbox"/> | de la bière brune |
| 3 | <input type="checkbox"/> | du genièvre |

→ Question 6 : que mange principalement un poulet dit « jaune » des Landes ?

- | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | des graines de tournesol |
| 2 | <input type="checkbox"/> | du maïs |
| 3 | <input type="checkbox"/> | des germes de blé |

→ Question 7 : parer un légume, c'est :

- | | | |
|---|--------------------------|-------------------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | ôter ses parties abîmées |
| 2 | <input type="checkbox"/> | le cuire rapidement sur grill |
| 3 | <input type="checkbox"/> | le passer dans une mandoline |

→ Question 8 : quel département représente 80 % de la production française de truffes ?

- | | | |
|---|--------------------------|----------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | le Lot-et-Garonne |
| 2 | <input type="checkbox"/> | les Bouches-du-Rhône |
| 3 | <input type="checkbox"/> | le Vaucluse |

→ Question 9 : le raita, plat à base de yaourt auquel peuvent s'ajouter des concombres ou aubergines est un plat d'origine :

- | | | |
|---|--------------------------|-----------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | mexicaine |
| 2 | <input type="checkbox"/> | indienne |
| 3 | <input type="checkbox"/> | turque |

→ Question 10 : le chef étoilé Guy Martin a ouvert en 2012 un restaurant aux inspirations :

- | | | |
|---|--------------------------|------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | japonaises |
| 2 | <input type="checkbox"/> | basques |
| 3 | <input type="checkbox"/> | italiennes |

→ Question 11 : quel ingrédient n'entre pas dans la recette de la sauce aigre-douce ?

- | | | |
|---|--------------------------|----------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | le sucre |
| 2 | <input type="checkbox"/> | la sauce soja |
| 3 | <input type="checkbox"/> | l'huile de tournesol |

→ Question 12 : passe-crassane, comice et guyot sont des variétés de :

- | | | |
|---|--------------------------|-----------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | pommes de terre |
| 2 | <input type="checkbox"/> | poires |
| 3 | <input type="checkbox"/> | carottes |

→ Question 13 : citer les trois types de meringue.

→ Question 14 : citer une plante, qui pousse dans les sols riches en sel marin, qui s'utilise principalement en salade.

→ Question 15 : quelle est la particularité des serveurs du restaurant parisien « Dans le noir » ?

→ Question 16 : que signifie le terme « Singer » ?

→ Question 17 : à partir de quel lait est fabriqué le mascarpone ?

→ Question 18 : la fleur de crocus est dotée de trois stigmates que l'on fait sécher, qui parfument subtilement et colorent la préparation, de quelle épice s'agit-il ?

→ Question 19 : quel pâtissier célèbre était à la tête de la brigade de pâtisserie au Plaza Athénée ?

→ Question 20 : que signifie le sigle AOP ?