

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous êtes commis depuis maintenant un an à l'Auberge de la Roche Dorée, un restaurant gastronomique situé près de Lyon (Rhône Alpes). Ce jour, M. Bernard, le propriétaire, vous présente Mademoiselle Duba, une jeune stagiaire espagnole qui vient découvrir les spécificités de la cuisine régionale française.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

Question n° 1 :	10	points
Question n° 2 :	10	points
Question n° 3 :	10	points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2

Question n° 1 :	13	points
Question n° 2 :	6	points
Question n° 3 :	5	points
Question n° 4 :	6	points

TOTAL : 30 POINTS

**NB : Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.
Toutes les pages du sujet sont à remettre avec la copie.**

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2008	E1 : Épreuve Technologique Sous épreuve A1 Technologie	
	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : 0809-RESTA	Ce sujet comporte 7 pages	Page 1/7

THÈME 1
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Question n° 1 : (10 points)

- 1.1) M. Bernard vous demande de faire visiter les locaux à Mlle Duba et de lui donner quelques précisions sur leur agencement. Vous lui précisez le principe de la marche en avant.

Présenter, en quelques lignes, le principe de la marche en avant :

- 1.2) Lors de votre visite, vous signalez à Mlle Duba les zones dites « à risque » et les zones dites « sans risque » concernant la contamination des marchandises. Compléter le tableau suivant.

Identification de la zone	Secteur à risque	Secteur sans risque
Zone de réception et de déconditionnement		
Zone de stockage sec – économat		
Zone de préparations préliminaires légumes		
Chambre froide négative		
Zone de préparations froides		
Chambre froide stockage produits finis		
Zone de préparations chaudes		
Plonge batterie		
Laverie vaisselle		
Zone stockage déchets – poubelle		
Bureau administration		
Vestiaires		

- 1.3) Vous présentez à Mlle Duba l'atelier cuisine avec le principe et l'utilité d'une bonne méthode de ventilation. Compléter le tableau en indiquant deux types de nuisances évacuées par la ventilation.

Principe et utilité de la ventilation	Nuisances
	<ul style="list-style-type: none">• •

(À remettre avec la copie)

1.4) Le propriétaire de l'établissement est sensibilisé au développement durable. Vous donnez quelques précisions à la stagiaire.

a - Expliquer la notion de déchet biodégradable.

b - Citer au moins deux exemples de déchets biodégradables.

-
-

Question n° 2 : (10 points)

2.1) Dans le cadre d'une semaine gastronomique à thème, M. Bernard vous demande d'associer la stagiaire au projet de réalisation d'un buffet comprenant des spécialités régionales et espagnoles.

Compléter le tableau.

	Entrée	Plat principal	Dessert
RHÔNE-ALPES	<ul style="list-style-type: none">•	Plat : Composition :	<ul style="list-style-type: none">•
ESPAGNE	<ul style="list-style-type: none">•	Plat : Composition :	<ul style="list-style-type: none">•

2.2) Mlle Duba propose des produits marqueurs espagnols (produits alimentaires autres que boissons et fromages). Indiquer quatre de ces produits.

- | | |
|---|---|
| • | • |
| • | • |

(À remettre avec la copie)

Question n° 3 : (10 points)

Le propriétaire vous demande de privilégier les produits de qualité. Indiquer dans le tableau ci-dessous les signes de qualité, la région ou le pays d'origine en utilisant les cases non grisées.

Produit alimentaire	Signe de qualité		Région d'origine	Pays d'origine
	AOC / AOP	IGP		
Coco de Paimpol				
Viande de bœuf Maine-Anjou				
Jambon de Parme				
Fraises de Plougastel				
Ail rose de Lautrec				
Jambon de Huelva				
Piment d'Espelette				
Olives noires de Nyons				
Anchois de Collioure				
Noix de Grenoble				

THÈME 2

SERVICE ET COMMERCIALISATION

Question n° 1 : (13 points)

Pour compléter le buffet, M. Bernard vous demande de proposer des fromages AOC de la région et deux fromages AO espagnols. Pour accompagner les mets, vous devez aussi proposer des boissons de la région et d'Espagne.

- 1.1) Proposer les fromages correspondant à la région indiquée (4 propositions) et à l'Espagne (2 propositions). Préciser le lait utilisé dans ces fromages.

RÉGION	NOM DU FROMAGE	LAIT UTILISÉ
Savoie ou Haute-Savoie	•	•
	•	•
	•	•
	•	•
Espagne	•	•
	•	•

- 1.2) Proposer les boissons (ne pas utiliser deux fois la même appellation même si le vin est élaboré à la fois en blanc et en rouge).

RÉGION	VIN BLANC (effervescent ou tranquille)	VIN ROUGE	EAU MINÉRALE
Savoie ou Haute-Savoie	• • •		•
Vallée du Rhône	• •	• • •	
Espagne	• •	• •	•

(À remettre avec la copie)

Question n° 2 : (6 points)

Vous avez l'intention de promouvoir le produit « Vermouth de Chambéry ».

2.1) Expliquer la fabrication et la spécificité des Vermouths.

--

2.2) Suggérer trois actions pouvant être organisées en cours de buffet mettant en valeur le Vermouth de Chambéry.

•
•
•

Question n° 3 : (5 points)

Proposer cinq variétés de pains pouvant accompagner les plats de Savoie et d'Espagne au buffet.

-
-
-
-
-

(À remettre avec la copie)

Question n° 4 : 6 points

Au-delà de la promotion d'un produit, M. Bernard vous demande de faire des propositions pour valoriser la présentation du buffet au cours de la semaine gastronomique.

Faire des propositions sachant que les mets et boissons servis seront régionaux et espagnols

	PRÉSENTATION DU BUFFET	SERVICE AU BUFFET	AMBIANCE DE LA SALLE
RHÔNE-ALPES ET ESPAGNE	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••