

TECHNOLOGIES

Les réponses aux trois domaines (cuisine, restaurant, hébergement)
seront portées sur des copies séparées.

Avant de répondre aux questions des domaines de la cuisine, du restaurant et de l'hébergement, vous prenez connaissance de la fiche signalétique de l'établissement.

Fiche signalétique de l'établissement	
Coordonnées	Hôtel restaurant «Le Cézanne» 2, rue Pablo Picasso 13100 Aix-en-Provence Tel : 04 42 58 69 36 Fax : 04 42 28 59 36 Mail : info@cezanne.com Site web : www.cezanne.com
Situation	Hôtel-restaurant de construction récente, proche des accès autoroutiers (5 minutes), aéroport de Marseille Provence à 30 minutes, gare TGV, à 20 minutes, situé dans un parc arboré.
Descriptif Hôtel	Catégorie : 3 étoiles Capacité : 100 chambres, 60 doubles, 30 twin, 10 junior suites Équipements : 1 restaurant, 1 bar, 1 piscine, 3 salons de séminaire modulables
Tarifs	Prestations chambres Chambre double ou twin 1 personne : 110 € Chambre double ou twin 2 personnes : 130 € Suite : 180 € Prestations petits déjeuners Petit déjeuner en chambre continental ou buffet : 15 €
Segmentation	Individuels : Affaires : 60% Loisirs : 40% Groupes : Affaires : 80% Loisirs : 20%

Session 2011	Examen : BTn	Spécialité : Hôtellerie	
SUJET	Partie → Technologies		
Code :	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page : 1/7

CUISINE
(à remettre avec la copie)

Question n°1 : (7 points)

Le Chef souhaite répondre à un appel d'offres pour la fourniture de repas à l'école maternelle du village voisin.

Compléter le plan alimentaire suivant afin de proposer des menus équilibrés.

STRUCTURE DU REPAS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<i>Crudités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Légumes cuits</i>	<i>Crudités</i>
PLAT PROTIDIQUE			<i>Viande blanche</i>	
GARNITURE	<i>Féculents</i>		<i>Féculents</i>	<i>Légumes verts</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromages Yaourts</i>	<i>Fromages Yaourts</i>	<i>Fromages Yaourts</i>	<i>Fromages Yaourts</i>
DESSERT		<i>Fruits frais</i>	<i>Fruits frais</i>	

Question n°2 : (4 points)

L'apprenti chargé de fileter les poissons est en congé maladie longue durée et le Chef souhaite s'approvisionner en PAI (filets de poisson).

Indiquer quatre avantages que pourrait avoir le Chef à utiliser ce type de produit :

-
-
-
-

Question n°3 : (5 points)

Le Chef souhaite faire l'acquisition d'un four mixte.

Par rapport à un four à convection naturelle, **rappeler** les trois spécificités d'un four mixte.

-
-
-

CUISINE
(à remettre avec la copie)

Compléter le tableau suivant en indiquant les différents modes de cuissons possibles avec un four mixte, ainsi que des exemples de recettes.

MODES	EXEMPLES DE RECETTE
<i>RÔTIR</i>	<i>CONTRE-FILET RÔTI</i>

Question n° 4 : (4 points)

Le Chef, passionné d'histoire de la cuisine, souhaite que vous lui rappeliez certains personnages célèbres, qui, sans être des cuisiniers, ont pourtant contribué à améliorer la cuisine française. **Citer** leur nom.

INVENTIONS / FAITS MARQUANTS	PERSONNAGES CÉLÈBRES
À la fin du XVIII ^e siècle, il met au point la stérilisation qui permettra le développement de l'industrie de la conserve.	
Il met au point un procédé de conservation qui porte son nom, consistant à détruire les bactéries pathogènes présentes dans un liquide.	
Agronome, il favorise le développement de la culture de la pomme de terre en France.	
Par son mariage avec un roi de France, elle contribue à apporter du raffinement dans la cuisine française et à développer la pâtisserie à la Renaissance.	

RESTAURANT
(à remettre avec la copie)

Vous travaillez en qualité de chef de rang. Vous êtes chargé(e) par le responsable de votre établissement de l'accueil des nouveaux stagiaires pour la saison.

Question n° 1 : (6 points)

Indiquer la composition du plateau de fromages. **Sélectionner** 6 fromages AOC/AOP de familles et d'origines différentes :

NOM DU FROMAGE (AOC/AOP)	FAMILLES	LAIT DE ...	ORIGINE
	Pâte molle à croûte fleurie		
	Pâte molle à croûte lavée		
	Pâte pressée cuite		
	Pâte pressée non cuite		
	Chèvre		
	Pâte persillée		

Question n° 2 : (3 points)

Un vin blanc sec du Val de Loire est proposé pour la semaine : AOC Pouilly-Fumé.

Préciser son mode d'élaboration en classant dans l'ordre les principales opérations ci-dessous :

(élevage, pressurage, mise en bouteille, fermentation alcoolique, soutirage, débourage)

VINIFICATION EN BLANC	
1	Vendanges
2	
3	
4	
5	
6	
7	

RESTAURANT
(à remettre avec la copie)

Question n°3 : (8 points)

Proposer de corriger la carte des boissons sur laquelle vous avez constaté 8 erreurs évidentes.

Rayer et rectifier les erreurs.

	RECTIFICATIONS		RECTIFICATIONS
Apéritifs anisés : <ul style="list-style-type: none"> • Ricard • Pastis 51 • Suze 	Suze = ABA gentiane	Vins de Loire : <ul style="list-style-type: none"> • AOC Chinon • AOC Pouilly-Fumé • AOC Sauternes 	
Apéritifs à base de vin : <ul style="list-style-type: none"> • Martini • Cinzano • Campari • Pineau des Charentes 		Vins du Bordelais : <ul style="list-style-type: none"> • AOC Pomerol • AOC Haut-Médoc • AOC Graves • AOC Cassis 	
Eaux de vie de Grains : <ul style="list-style-type: none"> • Scotch Whisky • Rhum Ambré • Vodka • Flocc de Gascogne 		Vins de Bourgogne : <ul style="list-style-type: none"> • AOC Chablis • AOC Côte-Rôtie • AOC Vougeot 	
Eaux Minérales plates : <ul style="list-style-type: none"> • Evian • Volvic • Badoit 		Vins du Sud-Ouest : <ul style="list-style-type: none"> • AOC Corbières • AOC Madiran • AOC Jurançon 	
Eaux Minérales Gazeuses : <ul style="list-style-type: none"> • Perrier • San Pellegrino 		Vins d'Alsace : <ul style="list-style-type: none"> • AOC Alsace Riesling • AOC Alsace Pinot Noir 	

Question n°4 : (3 points)

Vous accompagnez un des stagiaires à la cave centrale du restaurant qui vient d'être rénovée. Il vous demande les caractéristiques d'une bonne cave centrale. **Citer** 3 caractéristiques :

-
-
-

HÉBERGEMENT
(à remettre avec la copie)

Madame la Directrice de l'hôtel « Le Cézanne » vous confie plusieurs missions, à la réception et aux étages.

Question n°1 : (2 points)

Expliquer l'intérêt de prendre une garantie, lors de la réservation :

- ▶ Pour l'hôtel :
-
- ▶ Pour le client :
-

Question n°2 : (6 points)

Citer 3 exemples de garanties et **expliquer** leur fonctionnement.

TYPES DE GARANTIE	EXPLICATIONS DU FONCTIONNEMENT

Question n°3 : (4 points)

Citer 4 tâches réalisées par le réceptionniste de l'hôtel « le Cézanne », au quotidien ou de façon ponctuelle :

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

HÉBERGEMENT *(à remettre avec la copie)*

Question n° 4 : (8 points)

Un client VIP est prévu en arrivée à 20 H. La gouvernante de l'hôtel vous demande de réaliser le service de la couverture.

4.1 **Citer** 2 tâches que vous devez réaliser pour ce type de service.

- ▶
.....
- ▶
.....

4.2 **Citer** 3 produits d'accueil spécifiques mis en place pour un accueil VIP :

- ▶
- ▶
- ▶

4.3 **Indiquer** 3 catégories de clients pour lesquels un hôtel 3* peut envisager un accueil VIP :

- ▶
- ▶
- ▶