

Thème 1 Organisation et production culinaire

Question 1 :

1.1 En tant que chef de cuisine, vous devez choisir un concept de production adapté à la restauration fluviale. Votre choix se porte sur la cuisine d'assemblage.

☞ Précisez l'influence de ce choix de concept sur les facteurs suivants :

| Facteurs | Influences |
|-----------------------|---|
| Les produits utilisés | - Ex : <i>Pas ou peu de préparations préliminaires</i> - - |
| Le personnel | - - |
| Le matériel | - - |
| Les locaux | - - |

1.2 Pour ce concept de cuisine d'assemblage, vous utiliserez quelques produits issus de l'industrie agro-alimentaire.

☞ Définissez les termes suivants en donnant un exemple pour chacun.

PAI :

P..... A..... I.....

Exemple :

PCEA :

P..... C..... E..... A.....

Exemple :

Question 2 :

2.1 Vous profitez de vos haltes gourmandes pour vous ravitailler en produits et spécialités régionales.

☞ Complétez le tableau ci-dessous en tenant compte de l'appellation ou de l'élément de base.

| Région | Appellation | Éléments de base |
|-----------------------------------|--------------|--|
| Provence-Alpes-Côte d'Azur | - | Poissons de roche (rouget, rascasse, vive, congre....), soupe, pommes de terre |
| Rhône-Alpes | Sauce Nantua | - |
| Bourgogne | - | Viande de bœuf à ragoût (paleron, gîte...), vin rouge de Bourgogne |
| Alsace | Kouglof | - |
| Nord-Pas de Calais | - | Viande de bœuf à ragoût (paleron, gîte...), bière brune, pain d'épices |

2.2 Vous réalisez un menu à thème articulé autour des pays traversés.

| Pays / Région | Plats | Intitulé | Composition |
|----------------------------------|---------|----------|-------------|
| Belgique | Entrée | | |
| Allemagne | Plats | | |
| Pays-Bas | Fromage | | |
| France Nord-Pas de Calais | Dessert | | |

Question 3 :

Les spécialités et produits européens bénéficient de labels alimentaires de qualité. Il vous est demandé de définir les sigles suivants.

| Labels | Définition des sigles |
|--------|-----------------------|
| AOP | |
| IGP | |

Question 4 :

Associez les spécialités suivantes à un des labels européens proposés ainsi qu'à une région ou un pays traversés lors de la croisière fluviale :

Alsace, Bourgogne, Nord-Pas de Calais, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes, Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Franche-Comté.

| Spécialités ou produits marqueurs | A O P | I G P | Régions françaises ou pays |
|------------------------------------|-------|----------|----------------------------|
| <i>Exemple : Jambon d'Ardennes</i> | | X | Belgique |
| Olive noire de Nyons | | | |
| Gouda | | | |
| Munster | | | |
| Maroilles | | | |
| Asperge blanche de Malines | | | |
| Dinde de Bresse | | | |
| Jambon de Westphalie | | | |
| Moutarde de Dijon | | | |

Thème 2

Service et commercialisation

Question 1 :

Afin d'organiser des étapes gourmandes, vous effectuez une recherche préalable sur les « tables réputées » des régions françaises traversées.

➔ Proposez pour chaque région deux établissements bénéficiant de 3 étoiles (macarons) au guide Michelin dans la liste suivante :

Le Moulin de Mougins, Le Relais Bernard Loiseau, Georges Blanc, L'Arnsbourg (Klein), Auberge de l'Ill, Côte Saint-Jacques (Lorrain), Paul Bocuse, Le Petit Nice (Passadat).

| Région | Nom de l'établissement |
|----------------------------|------------------------|
| Provence-Alpes-Côte d'Azur | |
| Rhône-Alpes | |
| Bourgogne | |
| Alsace | |

Question 2 :

Vous recensez quelques produits et spécialités régionales différentes pour les promouvoir pendant la croisière.

⇒ Complétez le tableau suivant :

| Région | Boissons hors vin | Fromages A O P | Spécialités Régionales (charcuteries, confiseries, condiments, ...) |
|----------------------------|-------------------|----------------|--|
| Provence-Alpes-Côte d'Azur | - | - | - - |
| Rhône-Alpes | - | - | - - |
| Bourgogne | - | - | - - |
| Alsace | - | - | - - |
| Nord-Pas de Calais | - | - | - - |

Question 3 :

Lors d'une étape, vous organisez une animation autour des bières régionales.

3.1 Précisez la différence entre une bière blonde et une bière brune :

3.2 Précisez le pays d'origine des bières suivantes :

| Marque de bière | Origine |
|-----------------|---------|
| Kanterbraü | |
| Trappiste | |
| Amstel | |
| Hoogaardeen | |
| Löwenbrau | |

Question 4 :

Voici quelques plats des régions gastronomiques traversées. Vous proposez des vins de la même région que les mets cités et précisez les couleurs et typicités.

| Régions | Plats | Vins AOC | Couleurs et typicités |
|----------------------|---------------------------------------|--|-----------------------|
| Languedoc-Roussillon | <i>Exemple : huîtres de Bouzigues</i> | <i>AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet</i> | <i>Vin blanc sec</i> |
| PACA | Pieds et paquets marseillais | | |
| Rhône-Alpes | Cuisses de grenouilles en persillade | | |
| Bourgogne | Œufs en meurette | | |
| Allemagne | Forêt Noire | | |
| Alsace | Flammenküche | | |

Question 5 :

Vous suggérez à la direction de Fluv'Europe de lancer une campagne de promotion commerciale de vos croisières gastronomiques. ➡ Citez 3 actions à mettre en œuvre :

-
-
-