

PRÉSENTATION DU SUJET

En octobre 2011, se tiendra une rencontre gastronomique au château de Chambord, situé en Vallée de la Loire.

Rendez-vous des chasses royales, jusqu'à ce que François 1^{er}, grand admirateur de l'architecture italienne, décide d'y construire une demeure de style renaissance, sur un domaine de 5550 hectares.



Afin de répondre à un appel d'offre du syndicat de la promotion des châteaux de la Loire, le directeur de la société d'événementiels qui vous emploie vous demande de l'aider à compléter les dossiers 1 à 6.

Vous disposez pour cela du document 1 en page 2 pour appréhender les contraintes liées à cet événement.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1 : Organisation et production culinaire

Dossier 1 : 9 points
Dossier 2 : 7 points
Dossier 3 : 4 points

TOTAL : 20 POINTS

THÈME 2 : Service et commercialisation

Dossier 4 : 6 points
Dossier 5 : 6 points
Dossier 6 : 8 points

TOTAL : 20 POINTS

*N.B. : toutes les pages sont à remettre avec la copie.
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.*

SUJET		
Concours Général des Métiers de la Restauration Session : 2011	E1 -Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie Durée : 1 heure	
	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1/8

Document 1 :

Cahier des charges



Les rencontres gastronomiques 2011 au château de Chambord

Lieu : salle de l'escalier à double révolution au château

Date : 11 octobre 2011

Nombre de personnes : 80

Personnes invitées :

- délégation italienne composée de spécialistes de l'architecture des châteaux,
- délégation française composée de spécialistes de l'architecture des châteaux,
- officiels italiens et français (conservatoire du patrimoine, régions, politiques),
- historiens italiens et français spécialistes de la Renaissance.

Objectifs de la manifestation :

- promotion des châteaux de la Loire,
- échange culturel France / Italie,
- rencontre pour la promotion des sites historiques.

Contraintes :

1. service d'un cocktail d'înatoire froid sans couvert, service debout,
2. les mets proposés sont des spécialités représentatives servies en portions réduites de type « bouchées » (*exemple pour l'Italie : Mocetta spécialité de viande de bœuf séchée aromatisée aux herbes de montagne servie en tranches fines enroulées autour de Grissini*),
3. mise en avant des produits marqueurs,
4. trois spécialités de la Loire et trois spécialités d'Italie,
5. obligation de proposer un plat à base de gibier à poil (région Pays de la Loire),
6. obligation de proposer un « café gourmand » (Italie),
7. un service de deux fromages français et de deux fromages italiens au buffet avec produits d'accompagnement,
8. proposer deux vins blancs, deux vins rouges et deux vins effervescents,
9. décoration du buffet sur le thème France Italie.

Thème 1
Organisation et production culinaire

Dossier 1

À partir des contraintes du cahier des charges, proposez six spécialités (amuse-bouche) en utilisant les produits marqueurs de la région Pays de la Loire et de l'Italie.

➔ Complétez le tableau

Région ou Pays	Amuse bouche	Composition et support de dressage
Italie	Servi froid	
	Servi chaud	
	Sucré	
Pays de Loire	Servi froid	
	Servi chaud	
	Sucré	

Dossier 2

Le château de Chambord a longtemps été le rendez-vous des chasses royales.

La commercialisation du gibier sauvage se fait exclusivement durant la période d'ouverture de la chasse, elle est régie par un ensemble de textes précis visant essentiellement à combattre le braconnage et à protéger certaines espèces.

2-1] Énumérez quatre points de législation concernant la chasse.

Points de législation à observer par le restaurateur	
1	
2	
3	
4	

2-2] Citez 3 gibiers à poil.

➤

➤

➤

Dossier 3

Les pâtes constituent un marqueur culturel de la cuisine italienne.

- Proposez une recette différente, pour chacune des pâtes, mettant en valeur la cuisine et les produits italiens à partir des quatre propositions de pâtes ci-dessous.

Exemple :

Rigattoni :

Rigattoni parmigiana : aubergines et tomates cuisinées à l'huile d'olive et parmesan râpé.

Cannelloni :

Spaghetti :

Ravioli :

Lasagne :

Thème 2
Service et commercialisation

Dossier 4

4-1] Proposez deux fromages AOP français et deux fromages AOP italiens.

Pays	Fromage
France	
Italie	

4-2] Citez quatre produits d'accompagnements des fromages.

Produit d'accompagnement
<ul style="list-style-type: none">▪ ▪ ▪ ▪

Dossier 5

⇒ Toujours pour les rencontres gastronomiques, proposez deux vins blancs, deux vins rouges et deux vins effervescents.

Pays de la Loire	Italie
Vins blancs	
Vins rouges	
Vins effervescents	

Dossier 6

6-1] En prévision du service des boissons vous indiquez pour chaque type de vin la contenance de la verrerie nécessaire et la température de service.

⇒ Complétez le tableau.

Vins	Verrerie	Contenance cl	Température de service
Vins blancs	verre à vin blanc		
Vins rouges	verre à vin rouge		
Vins effervescents	flûte		

6-2] Indiquez les étapes manquantes à suivre lors de l'ouverture des vins effervescents.

1 - Préparation de la bouteille	Sortir la bouteille du seau
2 - Action permettant au client de voir l'étiquette	•
3 - Préparation du débouchage	Enlever la cape, la poser sur une soucoupe
4 - Action indispensable pour l'ouverture des vins effervescents	•
5 - Déboucher étape 1	Tenir fermement le fond de la bouteille avec la main gauche et le bouchon de la main droite
6 - Déboucher étape 2	Tourner la main gauche dans un sens et la main droite dans l'autre sens
7 - Dernière étape avant le service	•
8 - Service du vin	Procéder au service

6-3] Proposez un élément de décor et un élément d'animation pour le buffet de fromages en justifiant votre proposition.

Élément de décor
•

Élément d'animation
•