

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2015

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99

*Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 7 (pages 6/13 à 13/13 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure
Repère : 1509-CSRT11-1	Session : 2015 Page 1/13

Monsieur Rouzic a acheté un ancien corps de ferme situé non loin de Vannes dans le Morbihan à 12 km de la mer. Il a créé un complexe de restauration qu'il a appelé « **Au Fil Du Temps** ». Ces bâtiments, disposés en forme de U sont réaménagés de la façon suivante :

- le bâtiment central est aménagé en restaurant traditionnel : il comprend une cuisine aux normes et un restaurant d'environ 40 places assises. Cette dernière est équipée d'une cheminée et d'un four à pain à bois. Les murs sont en pierres apparentes. Le sol est constitué de dalles de pierre et le plafond est composé de poutres de chêne. Ce restaurant s'appelle « L'Auberge D'Antan ». Il fonctionne midi et soir pour une clientèle de passage car il n'y a pas de chambre.
- le bâtiment de gauche, situé à 40 m est une ancienne étable dont les dimensions intérieures sont de 50 m de long sur 6 m de large. Elle a été totalement réaménagée de façon à faire une salle de réception. Le sol est en parquet, les murs en plâtre. Cette salle s'appelle « La Contemporaine ». Elle ne fonctionne que sur réservation.
- le bâtiment de droite est un ancien moulin en forme de tour circulaire, dont la surface intérieure est d'environ 30 m². Il n'est actuellement pas aménagé.

Le restaurant est autonome au niveau du personnel (deux cuisiniers + deux serveurs + un plongeur).

Vous assistez Monsieur Rouzic pour la partie restauration événementielle. Au cours de ces manifestations, vous encadrez les extras.

Monsieur Durand, en vue de son départ à la retraite, a sollicité Monsieur Rouzic pour l'organisation d'une prestation.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La valorisation des produits	10 points
②	Les accords mets-vins	9 points
③	La valorisation des espaces de vente	6 points
④	Les facteurs d'ambiance	4 points
⑤	La législation et la valorisation des boissons	11 points
TOTAL GÉNÉRAL		40 points

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

Dossier 1 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➤ Situation professionnelle

Un premier contact par courriel a déjà eu lieu avec ce client et une fiche de réservation événementielle a été établie **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

Afin de préparer cette manifestation, à l'aide de la fiche de réservation, compléter l'**ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LES ACCORDS METS-VINS

➤ Situation professionnelle

Lors d'un contact téléphonique, le client a pris rendez-vous pour une dégustation des vins et des boissons qui vont accompagner le repas qui figure sur le **DOCUMENT 1**.

À cette occasion, il vous a demandé s'il était possible d'apporter son propre champagne pour la fin du repas. Monsieur Rouzic étant absent, vous indiquez à Monsieur Durand que vous lui apporterez une réponse par courriel.

➤ Votre rôle

1. Indiquer vos propositions en matière de vins et de boissons. Justifier vos réponses **ANNEXE 2**.
2. Sachant que Monsieur Rouzic veut faire payer 2 euros par bouteille de champagne servie :
 - a. Indiquer en **ANNEXE 3**, le nom de cette pratique. Justifier son intérêt.
 - b. Rédiger un courriel à l'attention du client (durand@fournisseuraces.fr) **ANNEXE 3**

Dossier 3 : LA VALORISATION DES ESPACES DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Lors de sa venue dans le restaurant, vous faites visiter à Monsieur Durand, le lieu où se déroulera la manifestation, à savoir la salle « La Contemporaine » qui mesure 50 mètres de long sur 6 mètres de large. Dans le cadre de l'organisation de cette manifestation, en tant que responsable événementiel, vous évoquez : la taille de la salle, la carcasse et le personnel à prévoir.

➤ Votre rôle

1. Vérifier la capacité d'accueil de cette salle, sachant que le buffet prévu pour l'apéritif et les entrées occupera 30 m² en comptant les dégagements devant et derrière. Justifier votre réponse. **ANNEXE 4**
2. Indiquer le type de carcasse à privilégier. Justifier votre choix **ANNEXE 4**.
3. Déterminer le nombre d'extras nécessaires pour la manifestation **ANNEXE 4**.

Monsieur Rouzic souhaite aménager le moulin pour créer un bar à thème futuriste, appelé « L'Espace ».

Dossier 4 : LES FACTEURS D'AMBIANCE

➤ Situation professionnelle

Monsieur Rouzic s'interroge sur les éléments de décor, la lumière et la sonorisation mettant en valeur le thème futuriste.

➤ Votre rôle

Présenter vos propositions en complétant l'**ANNEXE 5**.

Dossier 5 : LA LÉGISLATION ET LA VALORISATION DES BOISSONS

➤ Situation professionnelle

Dans ce bar, Monsieur Rouzic veut vendre, entre autres, des boissons sans alcool, du vin, de la bière, des apéritifs, des eaux-de-vie, des cocktails.

Il souhaite également vendre un cocktail représentatif de l'espace à savoir « la voûte céleste ». Il se compose de 4 cl de vodka, 2 cl de liqueur de curaçao bleu et 6 cl de crémant de Loire. Il compte en vendre 80 verres par semaine.

➤ Votre rôle

1. Compléter la demande administrative **ANNEXE 6**,
2. Compléter le tableau de propositions de boissons **ANNEXE 7**,
3. Déterminer le nombre de bouteilles à commander pour une consommation sur deux semaines du cocktail « La voûte céleste » **ANNEXE 7**.

DOCUMENT 1

FICHE DE RÉSERVATION ÉVÈNEMENTIELLE

Nom du client : Monsieur Durand**Contact interne** : Monsieur Rouzic**Nature du contact** : par courriel**Date de la manifestation** :
27 et 28/06/2015**Objet de la manifestation** : départ en retraite**Nombre de personnes** : 210 personnes**Prix par personne hors boissons** :
29 euros

PROGRAMME DE L'ÉVÈNEMENT

Horaires	Déroulement	Lieu
27/06 à 19h00	Buffet apéritif	La Contemporaine
20h00	Repas	La Contemporaine
24h00	Fin du repas	La Contemporaine
28/06 de 7h00 à 9h00	Petit déjeuner	Auberge d'Antan

MENU

Buffet d'entrées froides

Coquilles Saint-Jacques et son beurre nantais, riz Pilaf

Gigot d'agneau de pré salé rôti et son jus, cocos de Paimpol et pommes cocotte

Assiette de fromages affinés de France

Ardoise gourmande : kouign-amann, quatre-quarts aux pommes et tartelette aux fraises de Plougastel

OBSERVATIONS

- l'espace dédié au buffet apéritif sera débarrassé puis réutilisé aussitôt pour installer le buffet froid,
- le petit déjeuner du lendemain sera servi par le personnel habituel du restaurant de « L'Auberge d'Antan ».

ANNEXE 1

1. Pour l'entrée, un buffet froid est proposé. Compléter le tableau suivant.

Nom	Origine géographique	Produit de base
Gravelax		
Fines de Claire		
Foie gras		
San Daniele		

2. Lors de la manifestation, vous serez amené(e) à expliquer les plats proposés aux différents extras recrutés pour l'occasion. Préciser l'argumentation commerciale des plats suivants :

- *coquilles Saint-Jacques et son beurre nantais, riz Pilaf :*

.....

.....

.....

.....

- *gigot d'agneau de pré-salé rôti et son jus, cocos de Paimpol et pommes cocotte :*

.....

.....

.....

.....

- *quatre-quarts aux pommes :*

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 1 (suite)

- *tartelette aux fraises de Plougastel :*

.....

.....

.....

.....

3. Il a été convenu avec le client de proposer une assiette de 4 fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée) de France, de pâtes différentes mais aussi issus de régions différentes.

AOP	Type de pâte	Lait	Origine géographique

ANNEXE 2

Indiquer vos propositions et vos justifications en matière de vins et de boissons.

1. **Coquilles Saint-Jacques, son beurre nantais, riz Pilaf** : proposer un vin pour accompagner ce plat, justifier votre choix (typicité et appellation).

.....
.....
.....
.....

2. **Gigot d'agneau de pré-salé rôti et son jus, cocos de Paimpol et pommes cocotte** : proposer un vin pour accompagner ce plat, justifier votre choix (typicité et appellation).

.....
.....
.....
.....

3. Pour le dessert, proposer une boisson régionale pour accompagner ce plat, justifier votre choix (typicité et appellation).

.....
.....
.....
.....

ANNEXE 3

Sachant que Monsieur Rouzic veut faire payer 2 euros par bouteille de champagne servie :

a) Indiquer le nom de cette pratique et justifier son intérêt.

.....

.....

.....

.....

b) Rédiger le courriel à l'attention du client.

The image shows a screenshot of an email composition interface. On the left, there is a button labeled 'Envoyer' with a paper plane icon. To its right are three buttons: 'De' with a dropdown arrow, 'À...', and 'Cc...'. The 'De' field contains the email address 'aufildutemps@.fournisseuraces.fr'. Below these are three empty text input fields for 'À...', 'Cc...', and 'Objet :'. The main body of the email is a large empty rectangular area.

ANNEXE 4

1. Vérifier la capacité d'accueil de la salle et justifier votre choix.

Nombre de convives :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Indiquer le type de carcasse. Justifier votre choix.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Entourer le nombre d'extras nécessaires. Justifier votre réponse.

Nombre de personnes en extra : choix proposé

0 à 3

3 à 6

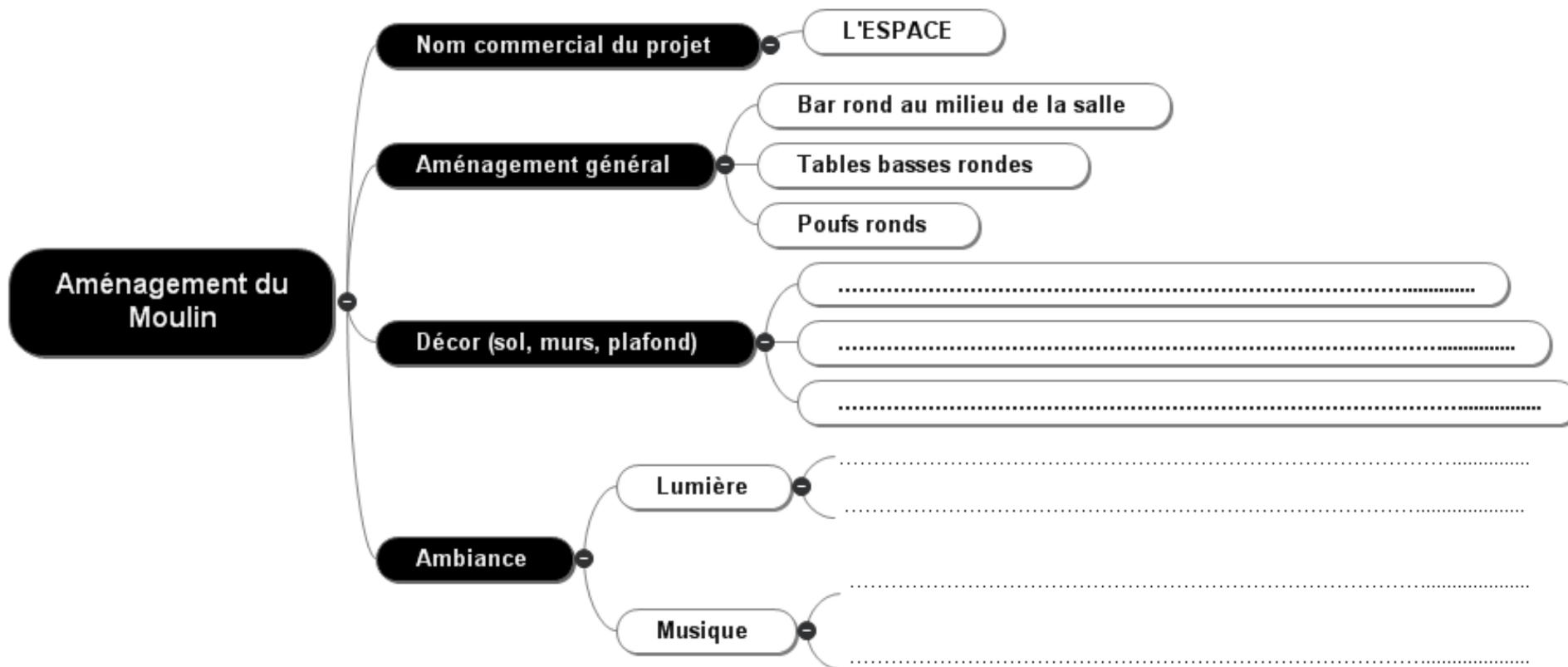
6 à 9

9 à 12

12 à 15

.....
.....
.....
.....
.....
.....

ANNEXE 5



ANNEXE 6



MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI, DE LA SANTÉ

N°11542*04 (EXTRAIT)

DÉCLARATION D'OUVERTURE DE MUTATION DE TRANSLATION (1)

- D'un débit de boissons à consommer sur place
 D'un restaurant
 D'un débit de boissons à emporter

(Art. L. 3332-3, L. 3332-4, L. 3332-4-1 du code de la santé publique)

I) Catégorie de licence (1)**Débit de boissons à consommer sur place**

- Licence de 1ère catégorie
 Licence de 2ème catégorie
 Licence de 3ème catégorie
 Licence de 4ème catégorie

Restaurant

- Petite licence restaurant
 Licence restaurant

Débit de boissons à emporter

- Petite licence à emporter
 Licence à emporter

II) Le débit de boissons

Enseigne : _____ L'ESPACE _____

Adresse : _____ lieu-dit « Le Roudou » – 56 450

THEIX _____

III) Propriétaire(s) du fonds de commerce :

Pour une (ou des) personne(s) physique(s) :

Nom de naissance : Rouzic

Prénom : Ronan

Profession : Restaurateur

Adresse du domicile : lieu-dit « Le Roudou » - 56450 Theix

(1) cocher la case utile

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1509-CSRT11-1	Session 2015	Page 12/13

ANNEXE 7

Liste de verres proposés : tumbler – old fashioned – shooter – bulbe-ventre (ou verre dégustation)
– verre à cocktail – flûte à Champagne – verre à vin blanc – verre à vin rouge

Propositions de boissons				
Type	Appellation ou marque	Produit de base	Dosage (en cl)	Verrerie
ABV	Exemple : Martini	Vin et aromates	6	Tumbler
ABA				
VDN ou VDL				
Liqueurs				
Eaux-de-vie de grains				

Nom du cocktail : « La voûte céleste » Tableau prévisionnel des commandes de boissons					
Désignation	Dose par verre (en cl)	Nombre de verres en prévision	Total (en cl)	Volume total d'une bouteille (en cl)	Nombre de bouteilles à commander
Vodka	4				
Liqueur de curaçao	2				
Crémant de Loire	6				