

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES
en RESTAURATION

SESSION 2016

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 15 pages, numérotées de 1/15 à 15/15.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 6 (pages 10/15 à 15/15 incluses)
sont à rendre avec la copie.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1609-CSR T11-1	SUJET	Session : 2016	Page 1/15



Le Restaurant « Les Machines »
 Boulevard Léon Bureau,
 44200 Nantes
 ☎ 02 40 22 XX XX
 Fax : 02 40 22 XX XX
 www.restaurantlesmachines.com

- ouvert tous les jours de l'année
- du dimanche au jeudi de 11h30 à 23h00
- les vendredis et samedis jusqu'à 23h30
- 300 places assises + 120 en terrasse
- salle climatisée à l'étage
- équipe de 30 employés à temps plein
- superficie de 1.568 m²

Le restaurant « Les Machines » est un tour du monde : 4 cuisines en une seule, 4 modes de vie et de cuisson nous rappellent que la planète est plurielle...

Situé sur l'île de Nantes, et proche du centre-ville historique, le restaurant « Les Machines » est l'endroit du Nantes « de demain ». Il est incontournable.

Le restaurant « Les Machines » est un lieu dédié aux plaisirs du palais. C'est un joli concentré de bonnes choses, de sourires, de décors très tendances, de recettes étonnantes et de découvertes culinaires.

Vous occupez la fonction de maître d'hôtel au restaurant « Les Machines ». Cet établissement, dirigé par Monsieur DUQUENNE, organise régulièrement des repas de groupes.

Parmi les nombreuses manifestations organisées à Nantes, les « Rendez-vous de l'Erdre » sont incontournables. Ils se déroulent tous les ans le dernier week-end d'août, et entraînent un surcroît d'activité pour le restaurant.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La gestion des réservations individuelles et de groupes	12 points
②	L'argumentation commerciale	8 points
③	La valorisation des produits	9 points
④	La détermination des besoins d'approvisionnement	7 points
⑤	La facturation et l'encaissement	4 points
Total général		40 points

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1609-CSR T11-1	SUJET	Session : 2016	Page 2/15

Dossier 1 : LA GESTION DES RÉSERVATIONS INDIVIDUELLES ET DE GROUPES

➔ Situation professionnelle

Le comité d'organisation des « Rendez-vous de l'Erdre » a sollicité le restaurant « Les machines » pour l'organisation d'une prestation qui se tient le jeudi 27 août 2016.

Le président du comité d'organisation vous a adressé une télécopie **DOCUMENT 1**, pour prévenir de certains changements. Vous informez tous les services de ces changements.

➔ Votre rôle

Compléter la fiche banquet de liaison interservices **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

➔ Situation professionnelle

Le chef de cuisine met un point d'honneur à utiliser dans ses recettes des produits arborant des signes ou sigles de qualités **DOCUMENT 2**. Vous travaillez avec vos équipes sur l'argumentation commerciale de ce menu qui va être servi le jeudi 27 août 2016.

➔ Votre rôle

Compléter la fiche argumentaire **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➔ Situation professionnelle

En prévision des « Rendez-vous de l'Erdre », votre directeur, Monsieur Duquenne, vous a demandé d'apporter une attention particulière aux boissons, qu'il s'agisse des vins ou des autres boissons du bar. Vous travaillez ainsi en étroite collaboration avec le sommelier et le responsable du bar. Le sommelier a extrait six vins de la cave **DOCUMENT 3** pour les associer avec des plats régionaux qui figurent à la carte du restaurant. Le responsable du bar, quant à lui, range les différentes boissons de façon à faciliter le service par la suite.

➔ Votre rôle

1. Réaliser les accords mets-vins régionaux en complétant l'**ANNEXE 3**.
2. Compléter le tableau sur les boissons du bar qui figure en **ANNEXE 4**.

Dossier 4 : LA DÉTERMINATION DES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT

Situation professionnelle

À partir de l'extrait de l'inventaire **DOCUMENT 4** et de l'extrait de la mercuriale de la cave Rivoire **DOCUMENT 5**, vous avez passé vos commandes de vins le 19 août 2016 en vue d'une livraison au plus tard le 26 août 2016.

➔ Votre rôle

Rédiger et valoriser le bon de commande **ANNEXE 5**.

Dossier 5 : LA FACTURATION ET L'ENCAISSEMENT

➤ Situation professionnelle

Le 27 août 2016, à la fin du service, vous faites le point sur les encaissements en espèces
DOCUMENT 6.

➤ Votre rôle

Compléter le bordereau de remise d'espèces et le détail de remise du fond de caisse **ANNEXE 6.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1609-CSR T11-1	SUJET	Session : 2016	Page 4/15

TÉLÉCOPIE

À : Restaurant Les Machines
 De : Rdv de l'Erdre
 Association culturelle de l'été

Télécopie : 02-40-22-XX-XX
 Pages : 1

Téléphone : 02-40-22-XX-XX
 Date : 27.08.2016

Réf : VOE/1212
 Cc :

Urgent Pour révision Veuillez commenter Veuillez répondre Veuillez recycler

Commentaires :

RDV de l'Erdre
 Association culturelle de l'été
 267, rue de Strasbourg
 44000 NANTES
 Téléphone : (+33) 251 82X XXX
 Télécopie : (+33) 251 82X XXX

De : Monsieur Audais
 Objet : Notre repas de ce soir

Je vous informe que le groupe comptera 80 personnes au lieu de 84.
 Le menu reste inchangé, cependant un convive est allergique au gluten et trois autres sont végétariens.
 Le groupe passera à table à 20h30 au lieu de 21h00.
 Nous souhaiterions des tables rondes de 10 personnes dans la salle de l'éléphant comme convenu.
 Un apéritif à 9,00 €, non prévu initialement, devra être servi en début de repas : une coupe de champagne ou un cocktail de jus de fruits.
 Nous souhaiterions régler à 30 jours fin de mois et nous vous rappelons qu'un acompte de 800,00 € a déjà été versé.
 Dans l'attente de ce repas, nous vous prions d'agréer nos salutations distinguées.

Monsieur Audais
 (+33) 251 82X XXX

DOCUMENT 2

Menu du jeudi 27 août 2016

Pressé de foie gras des Landes IGP à la pomme verte

*Agneau de Sisteron farci à la tapenade, tian de légumes,
sauce au miel « Max Havelaar »*

Sélection de 4 fromages AOP affinés de Normandie

Sensation d'une tarte meringuée au citron « bio » de Nice

DOCUMENT 3

Coup de cœur du Sommelier

Sélection de vins régionaux

Bandol rouge

Jurançon

Muscadet

St Émilion

Coteaux du Languedoc

Cahors

DOCUMENT 4

Extrait de l'inventaire au 16 août 2016 :

PRODUIT	Bouteille	Stock maximum	Stock d'alerte déclencheur	État du stock
Alsace Riesling « Cave de Pfaffenheim » 2012	75 cl	13	1	1
Crémant d'Alsace « Cave de Pfaffenheim » 2011	75 cl	18	2	2
Saint-Romain « Domaine Germain père & fils » 2012	75 cl	9	1	6
Puligny-Montrachet « Domaine Boillot » 2011	75 cl	9	1	6
Gevrey-Chambertin « Domaine Jadot » 2010	75 cl	14	2	2
Pommard « Vieilles Vignes » 2009	75 cl	6	1	1
Brouilly « Domaine Dubœuf » 2012	75 cl	14	2	12
Beaujolais Villages « Louis Jadot » 2013	75 cl	14	2	12
Chinon Blanc « Cuvée blanche » 2012	75 cl	12	2	2
Chinon Blanc « Cuvée blanche » 2012	37,5 cl	12	1	6
Saumur-Champigny « Tuffeau » 2011	75 cl	24	3	3
Menetou-Salon « Henri Bourgeois » 2011	37,5 cl	12	2	2

DOCUMENT 5

Extrait de la mercuriale de la cave 2016 :

CAVE RIVOIRE Rue Charlemagne 44300 Nantes TEL : 02-40-21-XX-XX FAX : 02-40-21-XX-XX			
Intitulé	Unité	Prix HT	
Puligny-Montrachet « Domaine Boillot » 2011	75 CL	51,66	
Pommard « Vieilles Vignes » 2009	75 CL	17,36	
Menetou-Salon « Henri Bourgeois » 2011	37,5 CL	12,53	
Gevrey-Chambertin « Domaine Jadot » 2010	75 CL	43,15	
Brouilly « Domaine Dubœuf » 2012	75 CL	8,93	
Alsace Riesling « Cave de Pfaffenheim » 2012	75 CL	6,42	
Crémant d'Alsace « Cave de Pfaffenheim » 2011	75 CL	8,25	
Chinon blanc « Cuvée blanche » 2012	75 CL	9,16	
Chinon blanc « Cuvée blanche » 2012	37,5 CL	7,43	
Beaujolais Villages « Louis Jadot » 2013	75 CL	6,11	
Saint-Romain « Domaine Germain père & fils » 2012	75 CL	19,24	
Saumur-Champigny « Tuffeau » 2011	75 CL	7,35	

DOCUMENT 6

Dans la caisse du jour, il y a :

2 billets de 200 € / 6 pièces de 5 centimes / 25 pièces de 1 € / 3 billets de 50 € /
12 billets de 10 € / 14 billets de 5 € / 45 pièces de 2 € / 19 pièces de 1 centime /
9 billets de 20 € / 23 pièces de 10 centimes / 15 pièces de 50 centimes.

50 € de fond de caisse seront obligatoirement rendus à la comptabilité, en 2
billets de 20 € et 1 billet de 10 €.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 1609-CSR T11-1	SUJET	Session : 2016	Page 9/15

ANNEXE 1

Fiche banquet de liaison interservices

Nature de la commande :		Services concernés :		
<input type="checkbox"/> Provisoire	<input type="checkbox"/> Définitive	<input type="checkbox"/> Cuisine	<input type="checkbox"/> Restaurant	<input type="checkbox"/> Réception
<input type="checkbox"/> Modification	<input type="checkbox"/> Annulation	<input type="checkbox"/> Gouvernante	<input type="checkbox"/> Room service	
Date :				
Nature du contact :				
Acompte :				
Délai de règlement :				
Nom du client :			Téléphone :	
Adresse du client :				
Nom de l'interlocuteur :			Téléphone :	
Adresse de facturation :				
Date manifestation	Heure	Nombre de personnes	Lieu	Disposition tables
Type de prestations :	<input type="checkbox"/> Petit-déjeuner <input type="checkbox"/> Déjeuner <input type="checkbox"/> Goûter <input type="checkbox"/> Cocktail <input type="checkbox"/> Dîner <input type="checkbox"/> Réunion <input type="checkbox"/> Conférence <input type="checkbox"/> Exposition <input type="checkbox"/> Apéritif <input type="checkbox"/> Dégustation			
Menu		Boissons		
Prix :		Prix :		
Entrée :		Apéritif :		
Plat :		Vin :		
Fromage :		Eau :		
Dessert :		Café :		
Complément d'informations :				

ANNEXE 3

Plats régionaux	Vins régionaux
Brochet au beurre nantais
Bourride sétoise
Entrecôte sauce bordelaise aux cèpes
Cassoulet
Gardiane de taureau
Gâteau basque

ANNEXE 4

Boissons du bar

Produit	Famille et ingrédient principal	Produit	Famille et ingrédient principal
Exemple 1 : Cointreau	Liqueur à base d'écorces d'oranges	Whisky
Exemple 2 : Téquila	Eau-de-vie de plante qui provient de l'agave	Grand-Marnier « cordon rouge »
Rhum	Passoa
Cognac	Izarra
Malibu	Armagnac
Bailey's	Maury
Avèze	Martini rouge

ANNEXE 5

Bon de commande N° : 123456 A					
Date de commande : 19/08/2016		Adresse du fournisseur : Cave RIVOIRE Rue Charlemagne 44300 NANTES		Nom du client : Restaurant « LES MACHINES »	
Livraison pour le : 26/08/2016				Adresse de livraison : Boulevard Léon Bureau 44200 NANTES	
Produits		Unité	Quantité	Prix HT	Total HT
Pommard « Vieilles Vignes » 2009		75 cl	86,80
Menetou-Salon « Henri Bourgeois » 2011		37,5 cl	12,53
Gevrey-Chambertin « Domaine Jadot » 2010		75 cl	43,15
.....		75 cl	6,42	77,04
Crémant d'Alsace « Cave de Pfaffenheim » 2011		75 cl	8,25
Chinon blanc « Cuvée blanche » 2012		9,16	91,60
Saumur-Champigny « Tuffeau » 2011		75 cl	154,35
TOTAL HT :				1184.89	

ANNEXE 6

Bordereau de remise d'espèces

Remise de caisse du :

	Billets	nombre	Total		Pièces	nombre	Total
Espèces	500 € X			Espèces	2 € X		
	200 € X				1 € X		
	100 € X				0.50 € X		
	50 € X				0.10 € X		
	20 € X				0.05 € X		
	10 € X				0.02 € X		
	5 € X				0.01 € X		

Détail de remise du fond de caisse		
Billets	Nombre	Total
x		
x		
Total fond de caisse		

Total recette :