

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  
**COMMERCIALISATION et SERVICES en**  
**RESTAURATION**

**SESSION 2017**

**ÉPREUVE E1 :**  
**ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE**

**Sous-épreuve E11 : Technologie**

*Calculatrice autorisée conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999*

*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 10 (pages 8/13 à 13/13 incluses)  
sont à rendre avec la copie.**

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>COMMERCIALISATION et</b> <b>SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b> Coef : <b>2</b> Durée : <b>1 heure</b>	
Repère : AP 1706-CSR T11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2017</b>	Page <b>1/13</b>

## Hôtel Restaurant \*\*\* BELHARRA



Quai des pêcheurs  
64200 BIARRITZ  
☎ : 05.69.23.XX.XX  
Fax : 05 69 23 XX XX  
[info@belharra.com](mailto:info@belharra.com)  
SIRET : 33802044900067  
Statut : SARL

### Restaurant gastronomique de 50 places avec terrasse face à la mer :

- formule menus de 35 € à 75 €
- repas à la carte de 40 € à 90 €

### Hôtel classé 3 étoiles de 80 chambres :

- la moitié des chambres ont vue sur mer
- chambres à grand lit ou à lits jumeaux de 100 € à 180 €
- espace de remise en forme en accès libre
- trois salles de réunions et de banquets
- petit-déjeuner buffet à 15 €

L'établissement se trouve à proximité des plages « la côte des basques » et « Marbella », particulièrement appréciées des surfeurs.

La fédération française et la ville de Biarritz organisent du 16 au 24 octobre 2017 une compétition internationale de surf.

Cet événement est de nature à accroître considérablement la fréquentation de l'hôtel-restaurant. Il permet également de promouvoir les produits locaux et ceux du pays limitrophe, l'Espagne.

En tant que maître d'hôtel, et sous la responsabilité de Monsieur et Madame Larcher, vous devez organiser l'accueil des participants et des spectateurs, ainsi que le banquet pour la soirée inaugurale.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La vente de prestations	8 points
②	La valorisation des produits et des espaces de vente	8 points
③	L'animation et la gestion d'équipe	8 points
④	La gestion des approvisionnements	8 points
⑤	La démarche qualité	8 points
<b>Total général</b>		<b>40 points</b>

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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b>	
Repère : AP 1706-CSR T11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2017</b>	Page <b>2/13</b>

## Dossier 1 : LA VENTE DE PRESTATIONS

### ➤ Situation professionnelle

Les convives ont l'habitude de se retrouver lors d'un cocktail apéritif convivial avant le dîner sur la terrasse de l'Hôtel. Tous les ans, un pays est mis en avant pour l'événement. Cette année, c'est l'Espagne qui est à l'honneur.

Votre chef de cuisine vous demande de l'aider dans le choix des mets et boissons.

### ➤ Votre rôle

1. Proposer trois ingrédients utilisés dans l'élaboration de tapas typiques et trois boissons espagnoles **ANNEXE 1**.
2. Réaliser l'accord mets/vins le plus approprié pour le menu de la soirée **ANNEXE 2**.

## Dossier 2 : LA VALORISATION DES PRODUITS ET DES ESPACES DE VENTE

### ➤ Situation professionnelle

Lors de cette soirée votre direction désire mettre en avant la culture du Pays Basque et le chef a élaboré des spécialités culinaires régionales. Avec votre équipe et à l'aide des **DOCUMENTS 1 et 2**, vous préparez cette soirée.

### ➤ Votre rôle

1. Proposer deux animations et deux décors représentant la région basque **ANNEXE 3**.
2. Proposer un argumentaire de vente adapté aux plats sélectionnés **ANNEXE 4**.

## Dossier 3 : L'ANIMATION ET LA GESTION D'ÉQUIPE

### ➤ Situation professionnelle

Votre équipe est composée de sommeliers, de chefs de rangs, de commis mais pour cet événement, du personnel en extra sera nécessaire.

### ➤ Votre rôle

1. Quantifier et justifier les besoins en personnel (équipe permanente + extras) pour la soirée **ANNEXE 5**.
2. Citer cinq qualités demandées au personnel recruté en extra **ANNEXE 6**.

## Dossier 4 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

### ➤ Situation professionnelle

Monsieur et madame Larcher vous demandent d'être particulièrement vigilant(e) quant à la gestion du poste fromages et du buffet petit-déjeuner.

Le menu prévoit le service d'une assiette de deux fromages AOP à tous les clients. Certains d'entre eux ont réservé une chambre avec petit-déjeuner.

### ➤ Votre rôle

1. Calculer les quantités de produits à commander pour le service du fromage **ANNEXE 7**.
2. Indiquer la manière dont vous gérez les invendus du buffet petit-déjeuner **ANNEXE 8**.

## Dossier 5 : LA DÉMARCHE QUALITÉ

### ➤ Situation professionnelle

Votre établissement s'inscrit dans une démarche de contrôle de la qualité des produits. Vous devez donc vérifier régulièrement les connaissances de votre brigade sur ce sujet.

### ➤ Votre rôle

1. Citer trois labels de qualité différents et proposer un exemple de produit alimentaire pour chacun d'eux **ANNEXE 9**.
2. Choisir la bonne température de stockage des produits du petit-déjeuner **ANNEXE 10**.

**Aux portes de l'Espagne, entre océan Atlantique et Pyrénées, entre ville royale et pays de terroir : préparez-vous à des rencontres originales.**

Qu'ils soient pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, bergers béarnais, pêcheurs à Saint-Jean-de-Luz, producteurs de fromage Ossau-Iraty ou encore joueurs de pelote... Tous vous invitent à découvrir un pays unique.

Le Béarn Pyrénées et le Pays basque combinent tous les atouts : l'air vivifiant et les vagues de l'océan ; à Pau, promenade sur le boulevard des Pyrénées ; panorama du sommet de la Rhune ; histoire de pêche sur le vieux port, fêtes en rouge et blanc, parties de golf, dégustation de chipirons, jambons, gâteaux et autres piments à l'accent basque... Le tout accompagné de vins illustres, du "vigoureux " Madiran au "grand séducteur" Jurançon, sans oublier les vins basques d'Irouléguy.

De Béarn en Pays basque, vous vous laisserez embarquer au cœur de grands espaces où océan, campagne et montagne vous donnent rendez-vous pour une randonnée, une sortie à la voile, un spot de surf, une descente en ski ou en raft ou encore pour une balade en VTT...

Du Pays de Nay à Pau, d'Oloron à Biarritz, en passant par Mauléon, Salies-de-Béarn ou Saint-Jean-Pied-de-Port pour rejoindre Bayonne puis Anglet jusqu'à Hendaye : un voyage inoubliable dans le Sud-ouest de la France, aux portes de l'Espagne.

De villes en villages basques et béarnais : de Bayonne à Hendaye, la côte basque s'étale sur une trentaine de km. Stations balnéaires, ports de pêche, station nautique, cité des corsaires se succèdent des Landes jusqu'à la frontière avec l'Espagne. Plus à l'intérieur des terres et proches des Pyrénées se trouvent les villages labourdins, bas-navarrais et souletins plus à l'est. Puis les routes mènent au bord des gaves, dans les villes et villages béarnais avec en fond les Pyrénées omniprésentes. Bourgades de plaine ou de montagne, les maisons au toit d'ardoise et aux murs de galets composent ces villages béarnais.



D'après : <http://www.tourisme64.com/>

Consulté le 15/11/16 à 11h49

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b>	
Repère : AP 1706-CSR T11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2017</b>	Page <b>5/13</b>

DOCUMENT 2

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

N° du CANDIDAT:

Nombre de couverts

8

**POULET SAUTE BASQUAISE  
POMMES COCOTTE**

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUE DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			1 – Découper le poulet à cru. Manchonner les cuisses. 2 – Sauter les cuisses de poulet. 3 – Réaliser la garniture basquaise : - Emincer les oignons, poivrons verts et rouges, le jambon de Bayonne. - Etuver séparément à l'huile les oignons, poivrons verts et rouges. 4 – Monder et concasser les tomates. 5 – Réaliser la sauce par déglacage, ajouter les tomates concassées et l'ail écrasé. 6 – Tourner les pommes de terre. Rissoler. 7 – Ajouter la garniture basquaise dans la sauce.
Poulet P.A.C. (2 x 1,2 kg)	kg	2,400	
Beurre	kg	0,040	
Huile	litre	0,04	
Farine	kg	0,040	
<b>Garniture basquaise</b>			
Oignons	kg	0,400	
Poivrons rouges	kg	0,400	
Poivrons verts	kg	0,400	
Huile d'olive	litre	0,1	
Jambon de Bayonne	kg	0,150	
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	
<b>Sauce</b>			
Ail	gousse	2	
Vin blanc	litre	0,20	
Fond de veau brun lié	litre	0,80	
Tomates	kg	0,400	
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	
<b>Pommes cocottes</b>			
Pommes de terre BF 15	kg	2	
Huile	litre	0,1	
Beurre	kg	0,050	
Sel fin		P.M.	
Poivre du moulin		P.M.	
<b>Finition</b>			
Persil	kg	0,030	

D'après : <http://www.crdp-montpellier.fr/ressources/examens/sujets/2003/500/22131/EP2/S02.pdf>

Consulté le 15.11.2016 à 11h50

**GATEAU BASQUE AUX CERISES NOIRES****Ingrédients :**

- 1 œuf entier
- 3 jaunes d'œufs dont 1 pour dorer
- 300 g de farine ordinaire
- 200 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 1 c. à café de poudre d'amande
- 1 pot de confiture de cerises noires entières (250 g)
- ½ sachet de levure en poudre
- 1 pincée de sel fin

**Préparation :**

Mélanger le sucre, la farine, le sel et la levure dans un récipient.

Creuser un puits, y ajouter l'œuf entier et deux jaunes. Faire ramollir le beurre à petit feu, puis intégrer les morceaux.

Pour le gâteau basque fourré à la confiture, on privilégiera la poudre d'amande.

Commencer le travail à la cuillère en bois, puis finir de pétrir à la main jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Une fois homogène, rouler la pâte en boule et la laisser reposer une heure durant. Séparer la pâte en deux parts, l'une plus épaisse que l'autre et les aplatir avec le poing (plus laborieux avec un rouleau !).

Dans un moule beurré et fariné, disposer la moitié de la pâte, en la faisant légèrement dépasser des bords (1 cm environ).

Garnir avec la confiture.

Disposer l'autre moitié de la pâte en couvercle et fermer le chausson avec la pâte du dessous, de préférence les doigts mouillés.

Utiliser un pinceau pour dorer le tout avec le jaune d'œuf restant. Strier la surface du gâteau avec les dents d'une fourchette.

Dans un four préchauffé à 200° (th. 6-7), laisser cuire 20 minutes d'abord, puis 20 minutes supplémentaires à 180° (th. 5-6).

D'après : [http://www.cuisine-aquitaine.org/index.php?op=recette&func=print&rec\\_id=19&pop=true](http://www.cuisine-aquitaine.org/index.php?op=recette&func=print&rec_id=19&pop=true)

Consulté le 15.11.2016 à 11h51

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b>	
Repère : AP 1706-CSR T11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2017</b>	Page <b>7/13</b>

## ANNEXE 1

BOISSONS ESPAGNOLES	INGRÉDIENTS À TAPAS
VDL : .....	Légume : .....
Vin AOP effervescent : .....	Produit de la mer : .....
Cocktail typique : .....	Charcuterie : .....

## ANNEXE 2

Relier à l'aide d'une flèche chaque mets avec le vin le plus adapté			
NB : 2 réponses possible pour 2 plats			
Foie gras des Landes Label Rouge mi-cuit aux figues	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	AOC Irouléguay
Dos de morue du Golfe de Gascogne	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	AOC Jurançon
Poulet fermier sauté à la basquaise	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	AOC Gaillac Vendanges Tardives
Gâteau basque aux cerises noires	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	AOC Pacherenc du Vic-Bilh sec

**ANNEXE 3**

1<sup>ère</sup> proposition d'animation :

2<sup>ème</sup> proposition d'animation :

1<sup>ère</sup> proposition de décor :

2<sup>ème</sup> proposition de décor :

## ANNEXE 4

Argumenter et valoriser les mets ci-dessous extraits du menu	
Foie gras des Landes Label Rouge mi-cuit aux figues	
Poulet fermier sauté basquaise pommes Cocotte	
Assiette de 2 fromages (1 AOP du Pays basque + 1 AOP espagnole)	
Gâteau basque aux cerises noires	

## ANNEXE 5

NB : service à l'assiette pour 120 clients répartis en tables de 10 personnes	
Maître d'Hôtel	<i>Exemple :</i> <b>2</b> <b>(1 MH pour 60 clients)</b>
Chef de rang	
Commis	
Sommelier	

## ANNEXE 6

<b>Citer 5 qualités demandées au personnel recruté en extra</b>

## ANNEXE 7

## QUANTITÉ DE PRODUITS À COMMANDER POUR L'ASSIETTE DE FROMAGES

(NB : autres accompagnements commandés par la cuisine)

Produit	Quantité pour 1 personne	Quantité pour 120 personnes
Fromage AOP du Pays basque		
Fromage AOP espagnol		
Boule de pain individuelle		
Beurre		

## ANNEXE 8

## GESTION DES INVENDUS DU BUFFET PETIT-DÉJEUNER

Yaourt	<i>Exemple : à stocker au froid pour le lendemain si DLC non dépassée</i>
Œufs brouillés	
Céréales Petit-Déjeuner	
Viennoiseries	
Fromages	

## ANNEXE 9

Labels de qualité différents	Exemple de produit alimentaire qui possède ce label
Exemple : <b>IGP</b>	Exemple : <b>Pruneaux d'Agen IGP</b>

## ANNEXE 10

Produit	Température de stockage adaptée <i>à 4 °C maxi OU de 4 à 8°C OU à température ambiante</i>
Beurre	Exemple : <b>de 4 à 8°C</b>
Lait UHT non entamé	
Yaourt	
Charcuterie	
Pain, viennoiserie	