

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES
en RESTAURATION

SESSION 2018

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

*Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 7 (pages 8/12 à 12/12 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve U11 - Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1809-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 1/12



Source : <https://s.iha.com/>

Hôtel-restaurant LES PÊCHEURS
Avenue de la Plage
85330 NOIRMOUTIER EN L'ÎLE
☎ : +33 (0)2 51 29 XX XX

<http://www.restaurant-les-pecheurs.com>

✓ Le restaurant :

- référencé 1 étoile Michelin,
- dispose de 15 tables, le maximum de couverts est de 50 convives.

✓ Un hôtel 4 étoiles de 20 chambres :

- 10 chambres « standard » à 95 €/ nuit
- 5 chambres « supérieure » à 130 €/ nuit
- 5 chambres « luxe » à 305 €/ nuit

✓ Les salons :

- Les Embruns : superficie 80 m²,
- Les Marais salants : superficie 45 m²,
- Les Mouettes : superficie 40 m².

Fermeture hebdomadaire : du dimanche soir au mardi soir inclus.

Situé sur l'île de Noirmoutier, à proximité de Nantes et de La Roche-Sur-Yon, l'hôtel-restaurant « Les Pêcheurs » offre à sa clientèle des prestations de qualité dans un cadre calme et raffiné.

Le chef propose une cuisine de terroir, riche et inventive.

Le 07 juillet 2018 aura lieu, à Noirmoutier-en-l'île, le grand départ de la 105^{ème} édition du tour de France. De nombreuses festivités sont programmées à cette occasion.

L'hôtel restaurant « Les Pêcheurs » a été retenu pour héberger les organisateurs et des représentants de l'union cycliste internationale (UCI). De même, un repas, réunissant ces derniers et des personnalités régionales, pour un total de 40 couverts, va se dérouler au sein de l'établissement, la veille du départ.

En votre qualité de chef de rang, vous êtes associé(e) à la préparation de cette manifestation. Par ailleurs, le poste de maître d'hôtel devenant vacant d'ici quelques semaines, la direction vous associe davantage aux prises de décisions.

Dossier n°	Thème	Barème
①	L'animation et la gestion d'équipe	6 points
②	La gestion des approvisionnements	7 points
③	La valorisation des produits	9 points
④	L'argumentation commerciale	10 points
⑤	L'application de la démarche qualité	8 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 U11 - Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1809-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 2/12

Dossier 1 : L'ANIMATION ET LA GESTION D'ÉQUIPE

➤ Situation professionnelle

Le directeur de l'établissement souhaite vous associer au recrutement du personnel de service en extra afin de faire face au surplus d'activité. Il fait paraître une annonce et sélectionne une candidature parmi celles reçues. Avant de recevoir le candidat pour un entretien, vous prenez connaissance de sa lettre de motivation **DOCUMENT 1**.

➤ Votre rôle

Préparer l'entretien de recrutement en complétant l'**ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

➤ Situation professionnelle

Votre fournisseur de boissons vous livre une fois par semaine. Pour le repas du 06 juillet 2018, vous identifiez les besoins afin de passer la commande correspondante.

➤ Votre rôle

1. Déterminer le nombre de bouteilles et marchandises à commander **ANNEXE 2**.
2. Préciser la nature des contrôles à effectuer lors de la livraison **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➤ Situation professionnelle

Un buffet d'accueil sera proposé aux organisateurs et aux représentants internationaux. Le directeur de l'établissement souhaite qu'il soit représentatif des nationalités anglaise, espagnole et allemande.

L'accueil dans les chambres sera également personnalisé. Pour cela, il désire qu'un panier de produits valorisant la région Pays-de-la-Loire soit installé avant l'arrivée des clients **DOCUMENT 2**. Il souhaite que vous l'aidiez à définir le contenu de ce panier.

➤ Votre rôle

1. Citer une spécialité culinaire et une boisson représentatives des trois pays **ANNEXE 3**
2. Proposer les produits à disposer dans le panier d'accueil **ANNEXE 4**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve U11 - Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1809-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 3/12

Dossier 4 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

➤ Situation professionnelle

Dans la proposition de menu, figure une assiette de fromages. Le fournisseur vient d'effectuer une livraison accompagnée de la facture **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

Préparer votre argumentaire de vente en complétant les 3 tableaux **ANNEXE 5**.

Dossier 5 : L'APPLICATION DE LA DÉMARCHE QUALITÉ

➤ Situation professionnelle

Le repas organisé le 06 juillet 2018, au sein du restaurant, est l'occasion de promouvoir la démarche qualité mise en place au sein de l'établissement, tant au niveau du choix des produits que des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement.

➤ Votre rôle

1. Citer cinq actions à mettre en place au restaurant, dans le cadre d'une démarche d'éco-responsabilité **ANNEXE 6**.
2. Identifier et définir les trois labels **ANNEXE 7**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve U11 - Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1809-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 4/12

Extrait de la lettre de motivation

Madame, Monsieur,

L'offre d'emploi, parue dans le journal «Le Courrier de l'Ouest » a retenu toute mon attention. Elle correspond parfaitement à mon profil.

Rapide, d'humeur égale, doté d'une bonne mémoire et d'un esprit d'équipe, je pense avoir les qualités requises pour mener à bien les tâches qui me seront confiées.

J'espère pouvoir vous convaincre de ma motivation lors d'un entretien.

Accepteriez-vous de me rencontrer très prochainement ?

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sincères salutations.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve U11 - Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1809-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 5/12

La gastronomie dans les Pays de la Loire

Un séjour gastronomique en Pays-de-la-Loire vous permettra de découvrir les multiples spécialités de cette superbe région.



La côte atlantique des Pays de la Loire offre pour les amateurs de saveurs iodées beaucoup de **poissons frais et de coquillages** comme les **moules d'Aiguillon**, les **huitres de Vendée Atlantique**, les **anchois**, les **crevettes**, les **palourdes**, les **loups de mer** et les **turbots**. Les poissons de rivière pêchés dans la Loire et ses affluents sont souvent accompagnés servis de beurre blanc, une simple sauce élaborée à partir de **beurre**, de **vin** et **d'échalotes**.



Aucun style particulier de cuisine n'est associé à la région. La cuisine des Pays de la Loire se caractérise plutôt par la **qualité** de ses produits régionaux. Les produits phare sont : les **champignons de Paris**, les **pommes de terre nouvelles de Noirmoutier**, la fleur de sel.

Les Pays de la Loire possèdent une excellente sélection de **vins AOC** dont beaucoup d'entre eux sont **vieillis** dans les caves de tuf des rives de la Loire. Une variété d'autres boissons et de **liqueurs** est aussi produite comme le **cidre de Mayenne** ou le **Cointreau**, célèbre **liqueur** produite à côté d'Angers depuis 1849.

<http://www.groupe-mercure.fr/regions/la-gastronomie-dans-les-pays-de-la-loire.html> consulté le 12/01/2018

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve U11 - Technologie Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 1809-CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 6/12

DOCUMENT 3

L'Opéra des fromages
 2, boulevard Louis Blanc
 85000 La Roche-sur-Yon
 Tel : 02 51 36 XX XX

Restaurant LES PÊCHEURS
 Avenue de la Plage
 85330 NOIRMOUTIER EN L'ÎLE
 ☎ : +33 (0)2 51 29 XX XX

Noirmoutier, le 4 juillet 2018

FACTURE n° 35

Date de la commande : 15 juin 2018

Date de livraison : 4 juillet 2018

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX UNITAIRE HT	QUANTITÉ	TOTAL HT	%TVA	TOTAL TTC
	AOP Pont l'Évêque 380 gr	6,94 €	2 pièces	13,88 €	5,5	14,64 €
	AOP Roquefort kg	17,65 €	0,500 kg	8,82 €	5,5	9,31 €
	AOP Comté kg affiné 12 mois	20,63 €	0,500 kg	10,31 €	5,5	10,88 €
	AOP Chabichou du Poitou pièce	5,05 €	8 pièces	40,40 €	5,5	42,62 €
TOTAL				73.41 €		77,45 €

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL
**COMMERCIALISATION et
 SERVICES en RESTAURATION**

E1 - Épreuve scientifique et technique
 Sous-épreuve **U11 - Technologie**
 Coef : **2** Durée : **1 heure**

Repère : 1809-CSR T 11 - 1

SUJET

Session : **2018**

Page **7/12**

ANNEXE 1

Qualités détectées dans la lettre
1.
2.
3.
4.

Compétences professionnelles attendues pour le poste de serveur(se)
1.
2.
3.
4.

ANNEXE 2

Produits	Unités	Nombres d'unité(s) par personne	Nombres d'unités à commander pour 40 personnes
<u>Exemple :</u> Champagne servi en apéritif	Bouteille 75 cl	1 bouteille pour 6 personnes	7 bouteilles
Vin blanc avec l'entrée	Bouteille 75 cl
Vin rouge avec le plat et le fromage	Bouteille 75 cl
Eau minérale	Bouteille 1 L
Petits pains individuels	Unité
Café en grains	Gramme

<p>Quatre contrôles à effectuer lors de la livraison</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
--	--

ANNEXE 3

Pays	Spécialité culinaire	Boisson
Angleterre		
Allemagne		
Espagne		

ANNEXE 4

	Familles de produits	Produits
Sélection de produits de la région Pays-de-la-Loire pour le panier d'accueil	Exemple : Apéritif	Troussepinette
	Vin blanc AOP du Val-de-Loire
	Vin rouge AOP du Val-de-Loire
	Conserve
	Produit sec
	Pâtisserie
	Condiment

ANNEXE 5

Fromages AOP	Origines géographiques	Laits	Familles
AOP Pont-l'évêque	Vache
AOP Roquefort
AOP Comté	Pâte pressée cuite
AOP Chabichou-du-poitou

Quatre produits d'accompagnement pour l'assiette de fromages
<ul style="list-style-type: none"> - - - -

Argumentation commerciale : Assiette de quatre fromages et ses accompagnements
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ANNEXE 6

<p>Cinq actions à mettre en place au restaurant dans le cadre d'une démarche d'éco-responsabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exemple : Installation de mitigeurs à détection pour réduire la consommation d'eau • • • • •
---	---

ANNEXE 7

Logos	Noms des logos et définitions
 Source : https://www.inao.gouv.fr	Nom du logo : Définition :
 Source : https://www.inao.gouv.fr	Nom du logo : Définition :
 Source : https://fr.cdn.v5.futura-sciences.com	Nom du logo : Définition :