

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES
en RESTAURATION

SESSION 2018

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées

Calculatrice non autorisée

Aucun document autorisé

*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 3 (pages 8/15 à 15/15 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1806-CSR SA 12 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 1/15

Dossier 1 : ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE ET PERCEPTION SENSORIELLE

➤ Situation professionnelle

Votre responsable, Monsieur Poirier, propose le menu « festival du Jura ». Il vous demande votre avis sur l'équilibre alimentaire du menu et vous propose de participer à la dégustation de la sauce crémant du Jura.

➤ À partir des **DOCUMENTS 1 et 2** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 1**.

Dossier 2 : QUALITE SANITAIRE LORS DU SERVICE DES FROMAGES

➤ Situation professionnelle

Vous devez assurer, avec votre commis, le service des spécialités fromagères du Jura. Vous effectuez ce service au plateau et vous insistez auprès de lui sur les règles d'hygiène à respecter pour la réalisation des différentes étapes et la remise en état du matériel.

➤ À partir des **DOCUMENTS 3 et 4** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 2**.

Dossier 3 : CLIMATISATION ET ECLAIRAGE DU RESTAURANT

➤ Situation professionnelle

Monsieur Poirier vient vous voir suite à la lecture d'un avis sur internet qui remet en cause l'ambiance climatique et l'éclairage du restaurant. Il vous demande de réfléchir à l'amélioration de ces deux facteurs d'ambiance.

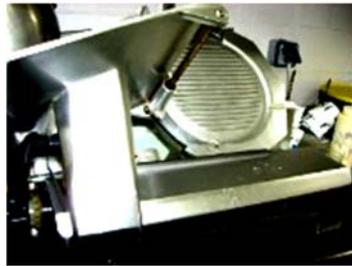
➤ À partir des **DOCUMENTS 5 et 6** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 3**.

DOCUMENT 4

Manipulation des denrées : quelles précautions prendre ?

(...) Outre le strict respect des règles de déconditionnement, le tranchage implique d'être très rigoureux pour le nettoyage et la désinfection du trancheur, opérations à réaliser immédiatement après utilisation par un démontage complet. Ces appareils sont en général très difficiles à nettoyer et devront attirer toute l'attention de l'opérateur (...).

Important : le trancheur doit être systématiquement nettoyé et désinfecté après la préparation de charcuterie, avant de s'en servir pour d'autres tranchages (...).
Filmer ou recouvrir le trancheur après utilisation, nettoyage et désinfection.



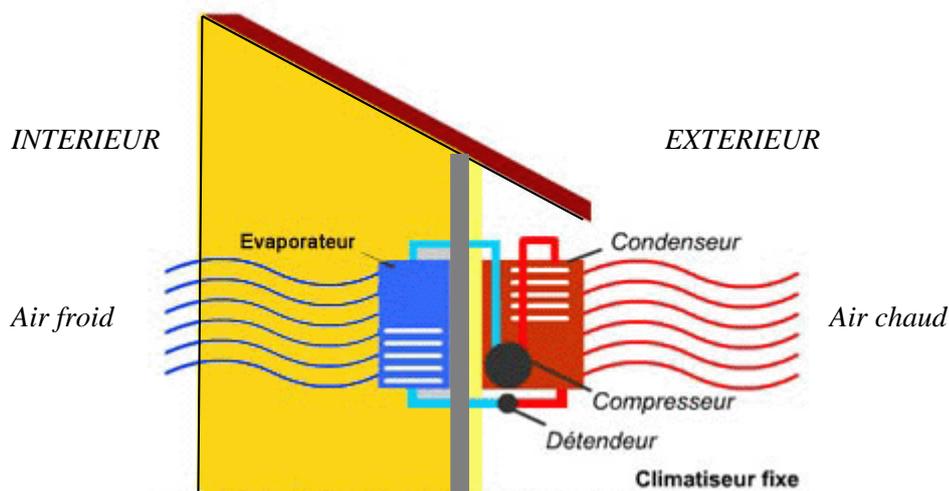
TRANCHEUR

Source : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/hygiene-securite/2010-06/Manipulation-des-denrees-queelles-precautions-prendre.htm> consulté le 16/11/16 à 9h47.

DOCUMENT 5

Climatisation : mode d'emploi

Un climatiseur fonctionne de la même façon qu'un réfrigérateur, produisant du froid d'un côté et du chaud de l'autre, à l'identique du principe d'une pompe à chaleur. Le déplacement de l'énergie calorifique est réalisé grâce à un gaz frigorigère circulant en permanence dans un circuit fermé.



Source : d'après <http://www.avenuedesspecialistes.com/100-questions-sur-la-climatisation,fr,8,70.cfm> consulté le 16/11/2016 à 11h04.

ANNEXE 1 (suite)

La sauce testée a été retenue. Le chef dresse l'assiette « Matelote d'anguilles sauce crémant du Jura et ses légumes primeurs de saison ».

- 1.9. Identifier les sens stimulés lorsque l'assiette est présentée au client. Préciser les stimuli du plat qui mettent en éveil ces sens.

Sens stimulé	Stimulus (1 réponse attendue)
-	-
-	-

ANNEXE 2

Vous êtes responsable du service des fromages avec votre commis. Vous consultez le DOCUMENT 3 qui présente les règles d'hygiène à appliquer dans la réalisation de cette tâche.

2.1. Relever les valeurs demandées ci-dessous et les justifier (d'un point de vue microbiologique).

- La température maximale de conservation du comté et du morbier :

-.....

- Justification :

.....

- Le temps de présentation maximum sur chariot ou guéridon avant consommation :

-.....

- Justification :

.....

2.2. Justifier l'extrait du **DOCUMENT 3** :

« Prévoyez sur le plateau la quantité qui sera consommée au service, quitte à réapprovisionner au fur et à mesure des ventes ».
(Trois arguments attendus).

-

.....

-

.....

-

.....

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E12 Sciences appliquées Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : AP 1806-CSR SA 12 - 1	SUJET	Session : 2018	Page 11/15

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et
SERVICES en RESTAURATION**

E1 - Épreuve Scientifique et technique
Sous-épreuve **E12 Sciences appliquées**
Coef : **2** Durée : **1 heure**

Repère : AP 1806-CSR SA 12 - 1

SUJET

Session : **2018**

Page **12/15**

ANNEXE 2 (suite)

Vous devez vérifier les moyens de maîtrise de la préparation des plateaux de fromages (tranchage, mise en assiette...).

- 2.3. A l'aide de la méthode des 5M, indiquer les causes possibles de contamination et les moyens de maîtrise mis en place pour les éviter.

5 M	Cause possible de contamination de la préparation des plateaux de fromages (tranchage, mise en assiette...)	Moyen de maîtrise
Main-d'œuvre	-	-
Méthode	-	-
Milieu	-	-
Matières premières	-	-
Matériel	-	-

