

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES
en RESTAURATION

SESSION 2020

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*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 5 (pages 9/13 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 : AP 2006-CSR T11 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 1/13

Restaurant « La table de Mercure »



Sommet du Puy de Dôme
☎ 04 73 XX XX XX
Fax : 04 73 XX XX XX
www.tabledemercure.com

Deux restaurants :

- l'un gastronomique d'une capacité de 40 couverts,
- l'autre bistrannique d'une capacité de 60 couverts.

La brigade de restaurant est composée d'un directeur de la restauration, de deux maîtres d'hôtel, de trois chefs de rang et de cinq commis.

L'établissement dispose d'un espace de jeux dédié aux enfants.

Classée en 2018 au patrimoine mondial de l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, les Sciences et la Culture), la chaîne des Puys et la faille de Limagne, en Auvergne, connaissent un afflux de touristes de toutes nationalités.

La « table de Mercure » située au sommet du Puy de Dôme, est un restaurant à double vocation, gastronomique et bistrannique. Madame et monsieur DELAGRANGE sont les nouveaux propriétaires. Ils souhaitent améliorer la qualité de l'accueil et des repas proposés aux visiteurs tout en répondant aux exigences du label grand site de France à travers une nouvelle offre de repas écoresponsable.

Vous venez d'obtenir votre baccalauréat professionnel, et vous êtes embauché(e) en CDI comme assistant(e) maître d'hôtel. Lors de votre entretien, monsieur DELAGRANGE vous a fait part des changements qu'il souhaite apporter à l'établissement. Il compte sur vous pour faire adhérer les commis au projet.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Les supports de vente	8 points
②	La réception de marchandises	8 points
③	L'argumentation commerciale	8 points
④	La valorisation des produits et des espaces de vente	8 points
⑤	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 E11 Technologie
Repère : AP 2006-CSR T11 - 1	SUJET Session : 2020 Page 2/13

Dossier 1 : LES SUPPORTS DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Monsieur DELAGRANGE désire renouveler les cartes du restaurant gastronomique : la carte des mets **DOCUMENT 1** et la carte des boissons **DOCUMENT 2**. Il vous associe à la démarche. Avant de remettre vos propositions à votre employeur, vous faites une dernière relecture.

➤ Votre rôle

Vérifier les cartes du point de vue réglementaire et identifier les erreurs **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES

➤ Situation professionnelle

Avec l'approche de la saison d'été, les besoins d'approvisionnement en boissons notamment, sont plus importants. Une livraison de boissons vient d'arriver, vous prenez connaissance du bon correspondant **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

Renseigner le document de cave en classant les vins par région d'origine, les apéritifs et digestifs par famille **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

➤ Situation professionnelle

Les nouvelles cartes nécessitent de travailler l'argumentation commerciale des nouveaux plats et les accords mets-vins **DOCUMENTS 1 et 2**. Ce travail mené avec les commis dont vous avez la charge se poursuit avec la composition du nouveau plateau de fromages AOP issus de cette région gastronomique **DOCUMENT 4**.

➤ Votre rôle :

1. Proposer un argumentaire commercial pour deux plats et un accord mets/vin pour chacun d'entre eux **ANNEXE 3a**, à partir de la carte des vins.
2. Caractériser quatre fromages AOP, issus de la région gastronomique où se trouve le restaurant **ANNEXE 3b**.

Dossier 4 : LA VALORISATION DES PRODUITS ET DES ESPACES DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Des randonneurs ont privatisé le restaurant pour clôturer leur périple dans la chaîne des Puys. Le maître d'hôtel vous demande d'organiser une soirée sur le thème de l'Italie.

➤ Votre rôle :

Proposer un menu avec boissons et un élément de décor **ANNEXE 4**.

Dossier 5 : LA DÉMARCHE QUALITÉ

➤ Situation professionnelle

Les clients, soucieux de leur alimentation, s'intéressent de plus en plus à l'origine des produits et aux différents labels de qualité. À l'occasion de la soirée italienne, le maître d'hôtel décide de faire découvrir un fromage, nouvellement labellisé « la brousse du Rove » **DOCUMENT 5**. Pour répondre aux demandes d'explication des clients sur les labels, vous vous entretenez avec vos commis.

➤ Votre rôle :

Compléter l'**ANNEXE 5**.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 2006-CSR T11 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 4/13

La table de Mercure

Menu touristique

deux plats 30,00

trois plats 36,00

Terrine de lapin aux noisettes,
salade de roquette

ou

Parfait de foies de canard,
vinaigrette d'avocat

Bavette à l'échalote,
pommes pont-neuf

ou

Pavé de cabillaud,
sauce hollandaise,
julienne de légumes étuvés

Tarte fine aux pommes,
glace à la vanille

ou

Baba au rhum, crème mousseline
aux fruits exotiques

À la carte

Entrées

- Œuf parfait   aux lentilles vertes
du Puy croustillant de poitrine fumée
- Brick au bleu d'Auvergne et mesclun à
l'huile de noix
- Duo de foie gras mi-cuit et poêlé, figue
rôtie et tuile de pain d'épices

Plats

- Thon mi-cuit à la plancha
- Pavé de Salers Label Rouge
sauce Périgueux

Fromages

- Chariot de fromages d'Auvergne
- AOC Brousse du Rove (salé ou sucré)

Desserts

- Brochette de fruits rôtis aux épices,
crème anglaise
- Soufflé glacé à la verveine du Velay
- Assiette tout chocolat
- Pavlova aux fruits exotiques

Plat + dessert du jour (sauf soir et week-end).....21,00 €

Prix HT hors service



LA CARTE DES VINS

Vins blancs**95 cl****Verre**

- | | | |
|--|-------|------|
| ◆ AOC Côtes d'Auvergne Châteauguay
<i>Domaine Montel</i> | 21.00 | 3.50 |
| ◆ Pouilly-fumé
<i>Domaine Grebet</i> | 27.00 | 4.50 |
| ◆ AOC Chablis 1 ^{er} cru Vau de Vey | 28.50 | |
| ◆ AOC Monbazillac « Cinerea »
<i>Domaine Grange Neuve</i> | 29.00 | |

Vins rouges

- | | | |
|---|-------|------|
| ◆ AOC Côtes d'Auvergne Châteauguay
<i>Domaine Montel</i> | 21.00 | 3.50 |
| ◆ AOC Saint-Amour | 41.00 | 6.50 |
| ◆ AOC Saint-Emilion grand cru classé
<i>Château de Ferrand</i> | 42.00 | |
| ◆ IGP côtes de Thau 
<i>Henri de Richemer</i> | 16.00 | 3.00 |

Champagnes

- | | | |
|---|-------|------|
| ◆ AOC Champagne <i>Lanson brut ou ½ sec</i> | 61.00 | |
| ◆ AOC Saumur <i>brut Bouvet Ladubay</i> | 31.00 | |
| ◆ AOC Crémant d'Alsace brut <i>Albert Schoech</i> | 28.00 | 6.50 |

Bon de livraison

	Caves vinicoles 11, rue des coteaux 63 260 GERZAT Tél : 04 73 XX XX XX Fax : 04 73 XX XX XX Mail : cavesvinicoles@laposte.net
	Restaurant « La table de Mercure » Sommet du Puy de Dôme ☎ 04 73 XX XX XX Fax : 04 73 XX XX XX www.tabledemercure.com

Réf	Désignation	Quantité	HT unit	Total TTC
	AOC Côtes d'Auvergne Châteauguay 2017 <i>Domaine Montel blanc</i>	12	4.95	71.28
	AOC Pouilly-fumé 2016 <i>Domaine Grebet</i>	6	8.60	61.92
	AOC Monbazillac « Cinérea » 2015 <i>Domaine Grange Neuve</i>	6	10.45	75.24
	AOC Saint-Amour 2016 <i>Joseph Drouhin rouge</i>	6	12.30	88.56
	AOC Saint-Emilion 2015 gd cru classé <i>Château de Ferrand rouge</i>	6	18.50	133.20
	IGP côtes de Thau 2016 Henri de Richemer rouge	12	3.60	51.84
	DOP Chianti Castiglioni rouge	6	9.90	71.28
	AOC Champagne Lanson brut	6	20.53	147.84
	AOC Saumur Brut Bouvet Ladubay	6	9.00	64.80
	AOC Crémant d'Alsace brut Albert Schoech	12	4.20	60.48
	AOC Banyuls gd cru Les Murets d'Espérades 2010	2	10.60	25.44
	Martini rouge L	3	11.40	38.04
	Verveine verte du Velay « Pagès » 55° 70 cl	1	22.60	27.12
	Avèze 16° 70 cl	2	7.10	17.04
	Pastis 51 45° 70 cl	2	14.60	35.04
	Campari 25° L	2	12.40	29.76
				1115.40

DOCUMENT 4

Bienvenue sur la Route des Fromages AOP d'Auvergne !

Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Salers et Saint-nectaire, avec 5 Appellations d'Origine Protégées, l'Auvergne peut se targuer d'être un grand plateau de fromages. A l'approche des vacances estivales, l'occasion est donnée de partir à la découverte de ces trésors de la nature, indissociables du patrimoine régional, en empruntant la Route des Fromages AOP d'Auvergne pour une immersion gastronomique et touristique entre Puy-de-Dôme et Cantal. Balisée par des panneaux indicateurs, cette route créée par l'Association des Fromages d'Auvergne (AFA) promeut les 5 AOP fromagères auvergnates sous forme de promenade géante au cœur des zones d'appellations des terroirs concernés. Pavée de haltes gourmandes et d'échanges avec des producteurs soucieux de la qualité de leurs produits, la route est un magnifique parcours à sillonner entre amis ou en famille ! En 2014, ce sont près de 90000 visiteurs qui l'ont parcourue pour une découverte conviviale des 5 AOP auvergnates et de leur origine !

Source : CONTACT PRESSE Agence Qui Plus Est
anne-cecile.runavot@quiplusest.com
Consulté le 20/11/2019 14h00

DOCUMENT 5

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
Le 23 mars 2018

La « brousse du Rove » obtient l'AOC

Ce fromage de chèvre du Sud de la France a obtenu ce 21 mars l'appellation d'origine contrôlée. Il s'agit là d'une reconnaissance et d'une protection à l'échelle nationale pour un produit qui détient l'une des plus petites zones d'appellation pour un fromage AOC.

Production et territoire : Produite principalement dans le département des Bouches du Rhône, la « brousse du Rove » est un fromage de chèvre fermier.

Une dizaine de producteurs fermiers seulement fabriquent 15 tonnes de fromage par an en moyenne (soit 250 000 brousses) sur des zones sèches et calcaires de garrigues à chênes Kermès.

La chèvre du Rove : Au sein de ce territoire, les fermiers ont, depuis plusieurs siècles, privilégié une race de chèvre rustique particulière : la chèvre du Rove, portant le nom du village des Bouches-du-Rhône dont elle est originaire. Présentant une très bonne résistance physique aux parcours accidentés, elle parvient à trouver son alimentation sur des terrains pauvres, en conduite extensive. La chèvre du Rove fournit peu de lait mais celui-ci a un très bon rendement fromager de par sa richesse particulière en matières grasses et en protéines.

Arômes et saveurs : Ce lait confère à la « brousse du Rove » sa texture et ses saveurs. Elle présente des arômes de lait frais, d'amande douce et des arômes complémentaires variables en fonction de l'alimentation du jour (chêne kermès, romarin, genêt...).

Savoir-faire : Les caractéristiques de la pâte de la « brousse du Rove » (pâte blanche, lisse, légèrement brillante, souple, onctueuse et non granuleuse) sont obtenues grâce au procédé spécifique de transformation et de coagulation, appelé « floculation », qui utilise du vinaigre blanc d'alcool comme acidifiant (pas de présure) et nécessite un brassage manuel, régulier et lent du lait acidifié après chauffage

Source : **Contact presse/communication** : Nadia Michaud –
Responsable de la communication n.michaud@inao.gov
Consulté le 20/11/2019 14h00

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 2006-CSR T11 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 8/13

ANNEXE 1

Identification des erreurs	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	

ANNEXE 2

CAVE

Vins	
Auvergne	Val de Loire
Sud-Ouest	Bordelais
Beaujolais	Bourgogne
Languedoc Roussillon	Alsace
Champagne	Vins étrangers
Apéritifs et digestifs	
Vins doux naturels	Vermouths
Gentianes	Anisés
Amers (Bitters)	Liqueurs

ANNEXE 3a

Nom du plat	Argumentaire commercial	Vin proposé
Pavé de bœuf Salers (Label Rouge) sauce Périgueux, garniture Choisy		
Pavé de cabillaud, sauce hollandaise, julienne de légumes étuvés		

ANNEXE 3b

Appellation	Lait	Famille
<i>Exemple : Bleu d'Auvergne</i>	<i>Vache</i>	<i>Pâte persillée</i>

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 2006-CSR T11 - 1	SUJET	Session : 2020	Page 11/13

ANNEXE 4

Soirée à thème : Italie

1 apéritif :	
1 eau minérale : <i>San Pellegrino</i>	
1 entrée :	1 vin :
1 plat principal et sa garniture :	
1 fromage :	
1 dessert :	
1 digestif :	
1 élément de décor « soirée italienne » :	
1 idée d'animation « soirée italienne » : <i>Thème carnaval de Venise</i>	

ANNEXE 5

Trouver un produit labellisé pour chaque sigle

	<p><i>Exemple : Moules de bouchots</i></p>
	<p>.....</p>
	<p>.....</p>
	<p>.....</p>
	<p>.....</p>

- Donner la signification du sigle AOC :
.....
- Citer les trois principales garanties de l'appellation AOC :
.....
.....
.....
- Nommer l'organisme qui délivre les appellations en France :
.....
- Proposer l'allergène présent dans la « brousse du Rove » :
.....