

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous intégrez un cabinet de conseil spécialiste de la restauration situé à Blois. Votre première mission vous déplace à l'auberge **La table de Ronsard** dans le département du Loir-et-Cher afin d'en développer l'activité et d'en rajeunir l'image de marque.



L'établissement propose deux concepts de restauration :

- la brasserie La Rose, dont la capacité d'accueil est de 40 personnes,
- le restaurant gastronomique La Pléiade, d'une capacité de 70 personnes.

Le directeur souhaite développer l'activité banquet autour des spécialités françaises et européennes.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1 : Organisation et production culinaire

Question 1 :	7,5 points
Question 2 :	7 points
Question 3 :	6,5 points
Question 4 :	9 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2 : Service et commercialisation

Question 1 :	4 points
Question 2 :	8 points
Question 3 :	8 points
Question 4 :	6 points
Question 5 :	4 points

TOTAL : 30 POINTS

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 - Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie
Repère : AP1306-RES T A	Session 2013 Page 2/10

Thème 1 Organisation et production culinaire

Le directeur vous donne un premier axe de travail, il souhaite en effet développer la cuisine à base de poisson pour la brasserie **La Rose**.

Question 1

➔ Compléter le tableau suivant en donnant pour chaque poisson son milieu d'origine, un mode de cuisson et une sauce adaptée.

Poisson	Milieu d'origine	Mode de cuisson	Sauce
Exemple : <i>lotte</i>	<i>Mer</i>	<i>Braiser</i>	<i>Sauce Genevoise</i>
Dorade			
Sandre			
Sole			
Rouget			
Brochet			

Question 2

Vous devez réaliser une blanquette de lotte pour un séminaire de 100 personnes. Vous décidez d'utiliser la technique du sous-vide pour faciliter la distribution et anticiper la fabrication.

➡ À l'aide d'un schéma simple classer dans un ordre logique les différentes étapes de la réception des marchandises jusqu'à la distribution.

- cuisson
- conditionnement
- remise en température
- refroidissement rapide
- stockage
- contrôle
- préparations préliminaires

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

DISTRIBUTION

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION	E1 - Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
Repère : AP1306-RES T A	Session 2013	Page 4/10

Question 3

Dans le cadre de vos activités, vous participez à la réception du poisson.

3.1 Cocher la case identifiant sa morphologie :

Poisson plat 2 filets

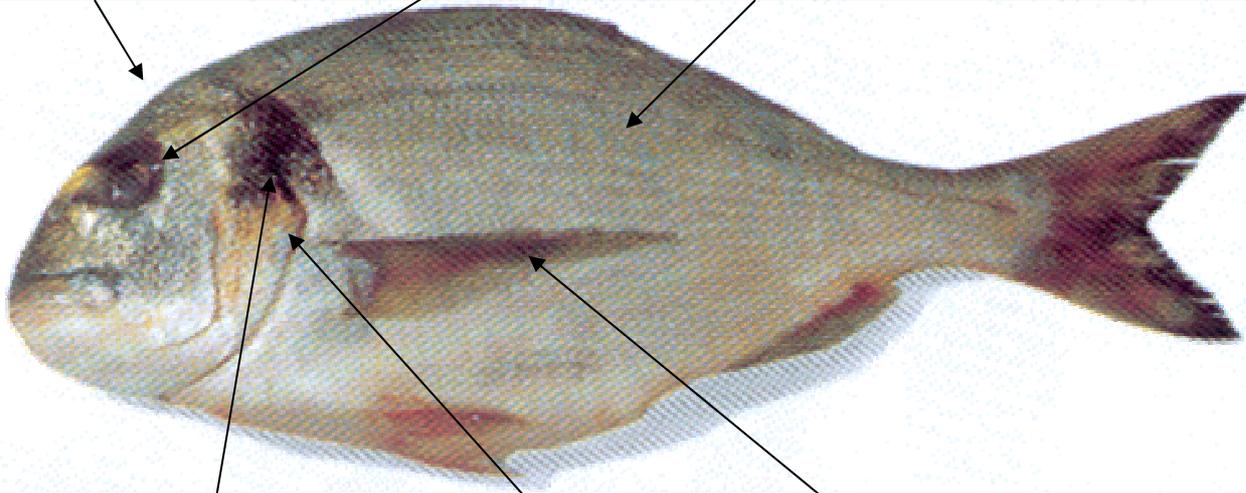
Poisson plat 4 filets

Poisson rond 2 filets

Poisson rond 4 filets

3.2 Évaluer les critères de fraîcheur en complétant les cases ci-dessous par un descripteur :

ODEUR -	YEUX	CORPS -
-------------------	-------------	-------------------



OPERCULES -	BRANCHIES -	PEAU -
-----------------------	-----------------------	------------------

Question 4

Afin de redynamiser le restaurant gastronomique **La Pléiade** vous décidez de mettre en place des soirées à thème autour des régions françaises et des pays européens.

➡ Compléter le tableau ci-dessous afin de débiter la mise en place de ces menus.

Région ou Pays	Intitulé précis du plat	Descriptif simple du plat	Produit(s) marqueur(s) utilisé(s)
BRETAGNE	Entrée :		
BOURGOGNE	Plat :		
ITALIE	Dessert :		

Thème 2
Service et commercialisation

Question 1

Le restaurant **La Pléiade** souhaite mettre en valeur les pays européens et les régions françaises pour les soirées à thème. Vous décidez de proposer une assiette gourmande de charcuterie, ainsi qu'un accord de vins des régions ou pays représentés.

➔ Compléter le tableau suivant.

Origine	Type de charcuterie	Appellation	Vin accordé au produit
RHÔNE-ALPES RÉGION LYONNAISE	Saucisson sec de porc		
ESPAGNE	Jambon cru		
CORSE	Échine de porc séchée		
ITALIE	Gros saucisson de porc		

Question 2

2.1 Afin de mettre en valeur les deux plats régionaux ci-dessous, rédiger une argumentation commerciale.

Nom du plat	Argumentation commerciale
Brochet poché Beurre Blanc	
Tarte Tatin	

2.2 Le sommelier vous demande de l'aide. Vous lui proposez des accords mets et vins classiques du Val de Loire afin d'accompagner les plats suivants.
Préciser aussi le type de vin en complétant le tableau ci-dessous.

Plat	Type de vin	Vin AOC
Terrine de foie gras d'oie truffée		
Brochet poché beurre blanc		
Canard de Challans aux navets		
Tarte Tatin		

Question 3

Pour développer les ventes additionnelles du restaurant gastronomique, vous décidez de mettre en place un plateau de fromages français.

- ➡ Pour chaque fromage proposé, identifier la région de production, le lait utilisé et son classement.

Fromage	Région	Lait	Famille
 AOC Neufchâtel			
 AOC Morbier			
 AOC Livarot			
 AOC Sainte-Maure de Touraine			

Source : www.fromages.com 05 janvier 2011

Question 4

Pour l'apéritif, vous décidez de proposer des boissons représentatives de trois pays européens.

- ☛ Compléter le tableau ci-dessous avec un apéritif typique pour chaque pays. Préciser également la catégorie.

Pays	Nom	Catégorie
GRÈCE		
ITALIE		
ESPAGNE		

Question 5

Afin d'accueillir les clients dans un cadre et une ambiance chaleureuse, vous proposez un décor et une animation en rapport avec le pays européen.

- ☛ Compléter le tableau ci-dessous.

Pays	Décor	Animation
ITALIE		
ESPAGNE		