

PRÉSENTATION DU SUJET



Au printemps, Berck-sur-Mer devient la « Capitale du cerf-volant » dans le Nord de la France. Le ciel se remplit de formes diverses et multicolores.

Les Rencontres Internationales de cerfs-volants souffleront leurs 27 bougies à Berck-sur-Mer en 2013.

Source photo : <http://www.ilaca.fr/france2012/02/13/cerf-volants-berck-2012/07/01/2013/11 h 00>

Vous êtes embauché(e) en tant qu'assistant(e) de direction du restaurant de « l'hôtel de la plage » situé au Touquet. L'hôtel a été choisi par un groupe de compétiteurs « les passionnés du cerf-volant » grâce à sa proximité de Berck-sur-Mer.

Votre mission est d'accueillir le groupe, d'organiser les conditions de restauration et de prévoir le cocktail pour la conférence de presse.

Vous trouverez la fiche descriptive de l'hôtel sur le **DOCUMENT 1**.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1 : Organisation et production culinaire

| | |
|----------------|------------------|
| Dossier 1 : | 8 points |
| Dossier 2 : | 16 points |
| Dossier 3 : | 6 points |
| TOTAL : | 30 POINTS |

THÈME 2 : Service et commercialisation

| | |
|----------------|------------------|
| Dossier 4 : | 3 points |
| Dossier 5 : | 9 points |
| Dossier 6 : | 3 points |
| Dossier 7 : | 3 points |
| Dossier 8 : | 8 points |
| Dossier 9 : | 4 points |
| TOTAL : | 30 POINTS |

Thème 1 Organisation et production culinaire

Le responsable du groupe a choisi « l'hôtel de la plage » pour ses infrastructures et sa situation géographique. Les compétiteurs resteront à l'hôtel 8 jours.

À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, vous réaliserez les activités ci-dessous.

Dossier 1 : la création d'un menu

➤ Le contexte

Vous êtes chargé(e) de créer un menu de gala à l'arrivée des compétiteurs. Pour cela vous vous inspirez des produits locaux de la région Nord-Pas-de-Calais présentés dans le **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

Créer le menu **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : le concept d'assemblage liaison chaude et froide

➤ Le contexte

Lors de la compétition, vous réalisez plusieurs repas sous des chapiteaux. Pour la production de ces prestations, le concept d'assemblage a été retenu. La cuisine d'assemblage induit l'utilisation des différentes gammes de produits.

Concernant la distribution, vous avez choisi de travailler en liaison froide pour les entrées et les desserts et en liaison chaude pour les plats principaux. Ainsi, vous décidez d'analyser le concept.

➤ Votre rôle

1. Donner 4 avantages et 4 inconvénients liés au concept d'assemblage en complétant le tableau **ANNEXE 2**.
2. Compléter le tableau en associant la gamme de produits avec le mode de conservation qui lui correspond **ANNEXE 3**.
3. Décrire, dans le tableau, les protocoles de mise en œuvre de la liaison chaude et froide et citer les températures de conservation et les temps de stockage **ANNEXE 4**.

Dossier 3 : les spécialités françaises et européennes

➤ Le contexte

La compétition se clôture par un cocktail d'înatoire aux couleurs de l'Europe.

➤ Votre rôle

Compléter le tableau en proposant une pièce cocktail ou une verrine pour chaque pays et région en respectant les contraintes **ANNEXE 5**.

Thème 2 Service et commercialisation

Le responsable du groupe vous demande d'organiser la soirée de gala pour l'arrivée des compétiteurs. Cette soirée doit mettre à l'honneur les produits de la mer.

Dossier 4 : le panier d'accueil

↳ Le contexte

Le directeur de l'hôtel de la plage souhaite proposer au groupe un accueil personnalisé et disposer dans les chambres un panier qui reflète la gastronomie de la région Nord-Pas-de-Calais. Ces produits sont disposés dans la chambre des compétiteurs avant leur arrivée. Il ne peut donc pas s'agir de produits à conserver au frais. Le directeur souhaite que vous l'aidiez à définir le contenu de ce panier.

↳ Votre rôle

Proposer les produits à disposer dans le panier **ANNEXE 6**.

Dossier 5 : la réservation groupe

↳ Le contexte

Le groupe prévu pour le cocktail a envoyé un dernier mail de confirmation **DOCUMENT 3**. Vous communiquez au service banquet les dernières informations pour permettre le bon déroulement de cette manifestation.

↳ Votre rôle

Compléter la fiche de réservation groupe à transmettre au service banquet **ANNEXE 7**.

Dossier 6 : la prévision boissons

↳ Le contexte

Vous devez, à présent, préparer le devis pour le cocktail dînatoire. Vous vous occupez principalement des boissons.

↳ Votre rôle

Déterminer le nombre de bouteilles de boissons à commander **ANNEXE 8**.

Dossier 7 : la prévision du matériel

↳ Le contexte

Pour ce type de manifestation, l'hôtel de la plage opte régulièrement pour la location de vaisselle afin de faciliter l'organisation et l'optimisation du budget. Vous préparez la commande.

↳ Votre rôle

Établir le bon de commande de la société **LOUTOU ANNEXE 9**.

Dossier 8 : les fromages, l'animation

↳ Le contexte

Le directeur souhaite lors de ce cocktail mettre à l'honneur les fromages français. En effet, les journalistes qui sont attendus viennent de l'Europe entière et un accueil « à la Française » permettrait de promouvoir l'hôtel.

Il vous demande de proposer un buffet avec différents fromages présentés de façon originale et accompagnés de pains et produits variés.

↳ Votre rôle

1. Compléter **ANNEXE 10**.
2. Proposer deux pains originaux et deux produits d'accompagnements **ANNEXE 11**.
3. Pour le service des fromages, présenter deux éléments de décoration et d'animation à mettre en place **ANNEXE 12**.

Dossier 9 : le recrutement

↳ Le contexte

Le directeur de l'hôtel souhaite vous associer au recrutement du personnel de service en extras afin de faire face au surplus d'activité ponctuelle. Il fait paraître une annonce et sélectionne une candidature parmi les 56 reçues. Avant de recevoir le candidat pour un entretien, vous prenez connaissance de sa lettre de motivation **DOCUMENT 4**.

↳ Votre rôle

Préparer l'entretien en complétant **ANNEXE 13**.

DOCUMENT 1

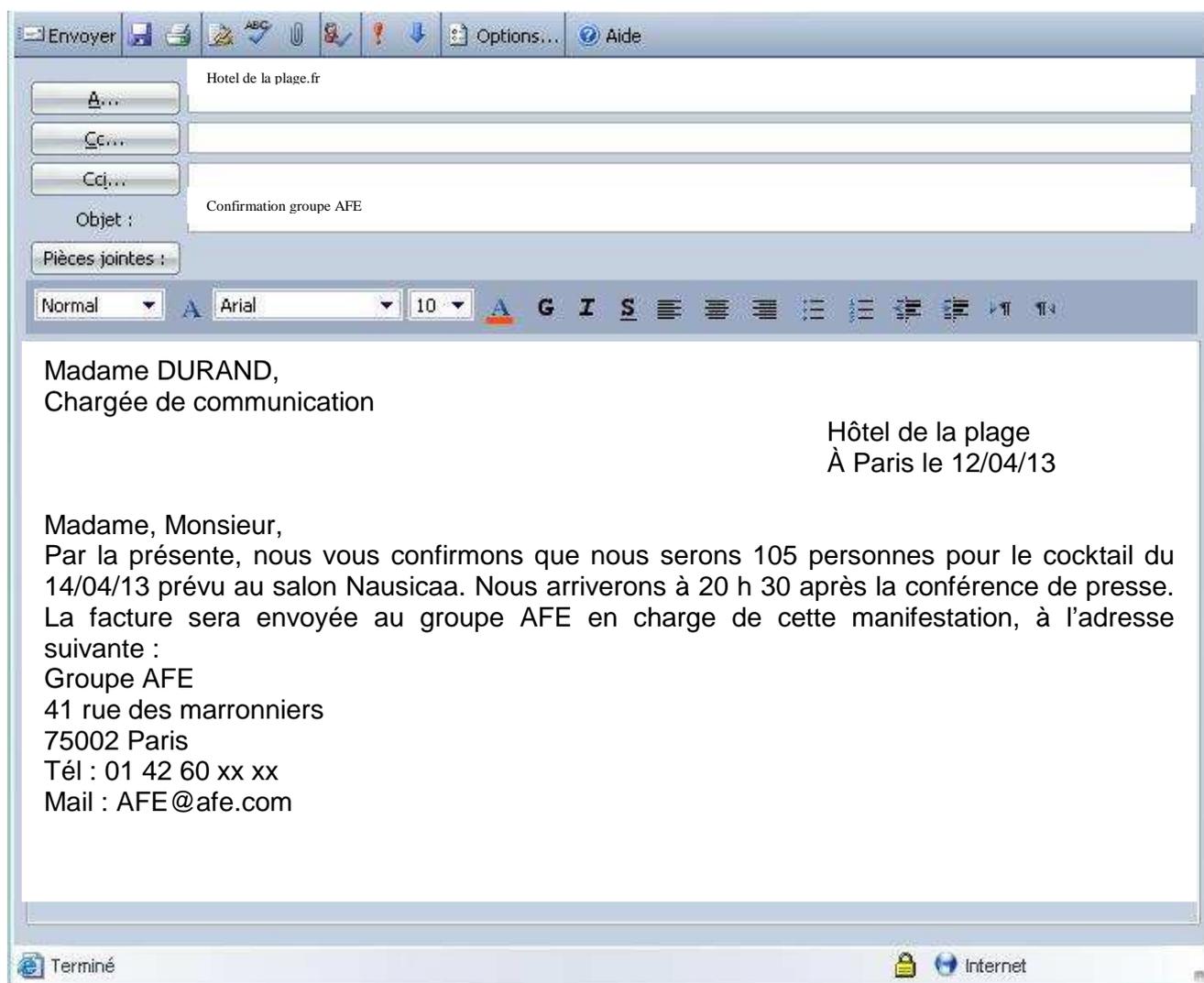
FICHE SIGNALÉTIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT

| | |
|--------------------------------------|---|
| Coordonnées | Hôtel de la plage **** 19, boulevard du Front de mer 62200 Le Touquet Paris-Plage |
| Situation | L'hôtel fait face à la mer. La moitié des chambres ont vue sur la mer, le reste sur le jardin. Cet hôtel bénéficie d'un restaurant et d'un bar qui font face à la mer. Une terrasse permet d'augmenter la capacité lors des périodes de fortes activités. |
| Descriptif de l'établissement | <p>Catégorie : 4 étoiles nouvelles normes. Capacité : 100 chambres toutes équipées de salle de bain avec douche et baignoire, jacuzzi individuel, mini bar, wifi. Équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 salles de séminaires modulables pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes, - restaurant gastronomique « l'Archange », propose une cuisine basée majoritairement sur les produits de la mer, - service de restauration en chambre avec une carte « room service », - bar « le Milord » propose une large carte de cocktails classiques ainsi que des cocktails maison, - l'hôtel de la plage dispose de salons de réunion avec les caractéristiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • salon Côte d'Opale : 350 m², • salon Nausicaa : 130 m², • salon Liane : 85 m², • salon Paris Plage : 45 m². |
| Segmentation | <p>Individuel : 60 % (affaires 30 %, tourisme 30 %) Groupes : 40 % (affaire 30 %, tourisme 10 %)</p> <p>Taux d'occupation moyen à l'année : 72 %</p> |
| Situation géographique | L'hôtel est situé en plein centre ville du Touquet (département Pas-de-Calais). La situation de la ville du Touquet est intéressante par rapport à sa proximité de la ville de Londres par le train. |

DOCUMENT 2

| FAMILLES DE PRODUITS | PRODUITS MARQUEURS DU NORD-PAS-DE-CALAIS |
|---|--|
| Légumes | Endive Pomme de terre (rate du Touquet ; Merville ; Bintje) Lingot du nord (haricot blanc) Salsifis Poireau Chou rouge Ail fumé d'Arleux |
| Fruits | Rhubarbe, pomme, poire |
| Poissons, mollusques, crustacés | Cabillaud, hareng saur, bar, mulot, lieu, flétan, sole, turbot, barbue, raie, sole Langouste, homard, moule, crevette |
| Viandes de boucherie et volaille | Volailles de Licques Lapin : géant des Flandres Porc Bovins : Bleue du nord et Flamande pour le lait, Belle bleue pour la viande (Label rouge) |
| Fromages | Maroilles, boulette d'Avesnes, gris de Lille |
| Épices, aromates et condiments | Genièvre, chicorée |

DOCUMENT 3



DOCUMENT 4

Extrait de la lettre de motivation

Madame, Monsieur,

J'ai remarqué votre annonce sur le journal d'offres d'emploi "L'expression du Nord" qui a retenu toute mon attention. Il me semble qu'elle correspond parfaitement à mon profil.

Ayant la rapidité, un sens d'humeur égale, une bonne mémoire et un esprit d'équipe vis à vis de mes collègues, 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 ?

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

ANNEXE 1

| MENU | PROPOSITION DE PLATS |
|--------------------------------------|--|
| Entrées | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| Plat 1 : à base de poisson | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| Plat 2 : à base de viande | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |
| Dessert | <input type="radio"/> <input type="radio"/> |

ANNEXE 2

| AVANTAGES | INCONVÉNIENTS |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • • • • | <ul style="list-style-type: none"> • • • • |

ANNEXE 3

| GAMMES | 1 ^{ère} gamme | 2 ^{ème} gamme | 3 ^{ème} gamme | 4 ^{ème} gamme | 5 ^{ème} gamme | 6 ^{ème} gamme |
|------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Modes de conservation | Frais | | | | | Lyophilisé, déshydraté |

ANNEXE 4

| LES LIAISONS | DESCRIPTION DES PROTOCOLES DE MISE EN ŒUVRE | TEMPÉRATURE DE STOCKAGE, DURÉE DE CONSERVATION |
|----------------|---|--|
| Liaison chaude | | <ul style="list-style-type: none"> • • |
| Liaison froide | | <ul style="list-style-type: none"> • • |

ANNEXE 5

| | ITALIE | AQUITAINE | GRANDE BRETAGNE | BRETAGNE |
|-----------------------|--------|-----------|-----------------|----------|
| Pièce cocktail froide | • | • | • | • |
| Pièce cocktail chaude | • | • | • | • |
| Verrine sucrée | • | • | • | • |

ANNEXE 6

| RÉGION | TYPE DE PRODUIT | NOM DU PRODUIT |
|--------------------|-----------------|----------------|
| Nord-Pas-de-Calais | Sucrierie | |
| | Biscuit | |
| | Boisson | |

ANNEXE 7

FICHE DE RÉSERVATION BANQUET

| | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Date de la manifestation | | | |
| Commande prise le | | | |
| Nature de la commande | <input type="checkbox"/> Provisoire | <input type="checkbox"/> Définitive | <input type="checkbox"/> Modification |
| Acompte | 500 € | | |
| Mode de règlement | <input type="checkbox"/> Espèces | <input type="checkbox"/> Chèque | <input type="checkbox"/> Autre (préciser) |

| | | | |
|-------------------------------|--|--|--|
| Nom du client | | Téléphone | |
| Nom du contact | | Mail | |
| Fonction | | | |
| Adresse de facturation | | | |
| Prestation | <input type="checkbox"/> Séminaire résidentiel | <input type="checkbox"/> Journée d'étude | <input type="checkbox"/> Autre : |
| | <input type="checkbox"/> Déjeuner | <input type="checkbox"/> Dîner | <input type="checkbox"/> Brunch |

| Date du repas | Heure | Nombre de personnes | Lieu du repas | Observations |
|---------------|---|---------------------|--|--------------|
| | <input type="checkbox"/> Déjeuner <input type="checkbox"/> Dîner Préciser : | | <input type="checkbox"/> Côte d'Opale <input type="checkbox"/> Nausicaa <input type="checkbox"/> Liane <input type="checkbox"/> Paris Plage | |

ANNEXE 8

| BOISSONS | NOMBRE DE PERSONNES POUVANT ÊTRE SERVIES PAR BOUTEILLE | NOMBRE DE BOUTEILLES À COMMANDER |
|------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Champagne | | |
| Jus d'orange | | |
| Eau minérale plate en dépannage | | |

ANNEXE 9

| | |
|--|----------------------------------|
| BON DE COMMANDE : 2547 LOUTOU : loutou@loutou.fr 06 17 xx xx xx 2 rue francis wxcy..... | |
| Lieu de livraison : Hôtel de la plage | Date : 13 Avril |
| Commentaires Nous servirons comme boissons du champagne, du jus d'orange et de l'eau minérale plate. | |
| Types de verre à commander | Nombre |
| | |
| | |
| | |

ANNEXE 10

| FROMAGES AOP | RÉGIONS | LAITS | FAMILLES |
|------------------------------|---------------------|--------|-----------------------------|
| AOP Camembert de Normandie | | Vache | Pâte molle à croûte fleurie |
| AOP Sainte Maure de Touraine | Centre Val de Loire | Chèvre | |
| AOP Comté | Franche-Comté | Vache | |
| AOP Fourme d'Ambert | | Vache | Pâte persillée |
| AOP Roquefort | Aveyron | | |
| AOP Salers | Auvergne | | |

ANNEXE 11

| PAINS | ACCOMPAGNEMENTS |
|-------------------------------|-----------------|
| Pain complet multi - céréales | Beurre |
| | |
| | |

ANNEXE 12

| ÉLÉMENTS DE DÉCORATION | ÉLÉMENTS D'ANIMATION |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • • | <ul style="list-style-type: none"> • • |

ANNEXE 13

| COMPÉTENCES DÉTECTÉES SUR LA LETTRE | |
|--|--|
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| COMPÉTENCES ATTENDUES LORS DE L'ENTRETIEN | |
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |