

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES
en RESTAURATION

SESSION 2024

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 7 (pages 8/13 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	
Repère : AP 2406-CSR T 11 1		Coef : 2	Durée : 1 heure
SUJET		Session 2024	Page 1/13



LES FLOTS BASQUES

1, rue de la Chaîne- 64000 ANGLET
 Email : contact@lesflots1.com
www.lesflots1.com
 ☎ 05.54 XX XX XX
 Fax : 05.54 XX XX XX

***Restaurant spécialisé
 dans les produits de la mer.***

SNC Les Flots au capital de 10 000 €

RCS : Bayonne n° 453 756 043

SIRET : 38205214000028

APE 5610A

Nombre de salariés : 12

L'établissement est ouvert tous les jours
 d'avril à décembre
 (fermé en janvier, février et mars).

Le restaurant « Les Flots Basques » est spécialisé dans les fruits de mer et se situe à Anglet. Il dispose d'une salle principale de 50 couverts, d'une salle de banquet de 200 couverts et d'une terrasse extérieure pouvant accueillir 30 personnes aux beaux jours.

Sous l'impulsion d'une nouvelle cheffe, Christine Etxola, et d'une équipe de salle renouvelée, avec à sa tête monsieur Peyo, l'établissement prépare la saison estivale.

Vous travaillez dans l'établissement depuis trois ans ; monsieur Peyo vous confie de plus en plus de responsabilités et vous associe au traitement de différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le conseil à la clientèle	8 points
②	La valorisation des produits	8 points
③	Les accords mets et boissons	8 points
④	L'argumentation commerciale	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 2406-CSR T 11 1	SUJET	Session 2024	Page 2/13

Dossier 1 : LE CONSEIL À LA CLIENTÈLE

➤ Situation professionnelle

Une entreprise franco-espagnole vient de passer la commande d'un banquet pour le mois de septembre. Le client souhaite un repas qui mette en avant les spécialités régionales du Sud-Ouest et de l'Espagne.

Pour répondre à sa demande et afin de lui faire une proposition argumentée, vous étudiez le menu banquet du restaurant **DOCUMENT 1**. Parmi les spécialités, certaines bénéficient d'une AOP ou d'une IGP.

➤ Votre rôle

1. Citer six produits marqueurs du Sud-Ouest de la France **ANNEXE 1**.
2. Indiquer la signification des deux abréviations des sigles de qualité et en citer deux autres reconnus par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).
3. Proposer deux amuse-bouches et deux mignardises espagnoles.

Dossier 2 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➤ Situation professionnelle

Les ventes de fruits de mer sont en baisse et monsieur Peyo pense que cela est lié à un manque de connaissances concernant l'argumentation de ces produits (**DOCUMENT 2**). Il vous demande de former le personnel au service et à la vente des fruits de mer.

➤ Votre rôle

Compléter les tableaux **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LES ACCORDS METS ET BOISSONS

➤ Situation professionnelle

Pour accompagner le plateau de fruits de mer, il vous faut maintenant trouver un accord mets et vin adéquat. Vous étudiez la carte des vins afin de sélectionner celui qui s'accorde le mieux au plateau de fruits de mer.

➤ Votre rôle

1. Compléter le tableau **ANNEXE 3**.
2. Proposer et justifier un accord mets et vins **ANNEXE 3**.

Dossier 4 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

➤ Situation professionnelle

L'Ossau-Iraty (**DOCUMENT 3**), vient compléter l'offre de fromages proposée à la clientèle. À cette occasion, une fiche produit est remise au personnel de salle, dans le but non seulement de développer ses connaissances mais aussi d'accroître les ventes additionnelles.

➤ Votre rôle

1. Compléter la fiche produit et rédiger l'argumentation commerciale **ANNEXE 4**.
2. Compléter le tableau des fromages de brebis **ANNEXE 5**.

Dossier 5 : LA DÉMARCHE QUALITÉ

➤ Situation professionnelle

Monsieur Peyo a réuni l'ensemble du personnel de restaurant pour le sensibiliser au développement durable (**DOCUMENT 4**). Il souhaite donner une nouvelle impulsion à cette démarche dans l'établissement, et trouver des alternatives au plastique jetable utilisé dans la vente à emporter de panier-repas.

➤ Votre rôle

1. Proposer quatre matériaux de substitution qui puissent être une alternative au plastique jetable **ANNEXE 6**.
2. Trouver quatre actions concrètes pour réduire les déchets **ANNEXE 7**.

DOCUMENT 1

Proposition de menu à 46,50 € TTC par personne :

MENU :

Mise en bouche

Suprêmes de volaille de Challans en compression,

pulpe de petits pois aux oignons confits

ou

Asperges des Landes et grains de caviar d'Aquitaine,
maquereau façon escabèche, fraîcheur de fenouil et céleri

ou

Foie gras mi-cuit du Gers, chutney de pommes et gelée de kiwis de l'Adour,
pain de campagne bio

(Supplément de 5 €)

Filet de Saint Pierre juste saisi, betterave en carpaccio, chips de jambon de Bayonne,
condiment au piment d'Espelette, écume d'ail des ours

ou

Selle d'agneau de Pauillac en chapelure persillée, burger d'épaule confite,
tomme de brebis et légumes de printemps à la fleur de sel de Salies-de-Béarn

Fraises de pays et mascarpone vanillé,
moelleux à l'anis vert, émulsion réglisse et sorbet à la fleur de sureau

ou

Sablé spéculoos, confiture de lait au pralin,
éclats de noix de macadamia, glace armagnac-cannelle

Mignardises

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 2406-CSR T 11 1	SUJET	Session 2024	Page 5/13

DOCUMENT 2

Les huîtres			
	Les 6	Les 9	Les 12
Huîtres de Quiberon pleine mer N°3	13 €	18 €	21 €
Huîtres de Marennes d'Oléron N°3	16 €	21 €	24 €
Huîtres de Quiberon pleine mer N°2	16 €	21 €	24 €

Les fruits de mer			
Buisson de langoustines les 600 grammes	22 €	Homard entier et sa mayonnaise maison	65 €
Demi homard et sa mayonnaise maison	36 €	½ tourteau 400 grammes	25 €
Buisson de crevettes roses les 12 pièces	14 €	Bigorneaux au beurre, la portion	13 €
Bulots et son aïoli maison, la portion	13 €		

DOCUMENT 3

L'Ossau-Iraty, le seul fromage au lait de brebis en AOP du Béarn et du Pays Basque (Nouvelle-Aquitaine).

L'Ossau-Iraty est un **fromage au lait entier de brebis**, traditionnel du Béarn et du Pays Basque. Il se présente sous la forme d'une tomme aux formes généreuses et à la **croûte naturelle**, dont la couleur varie du jaune orangé au gris en fonction de ses conditions d'affinage.

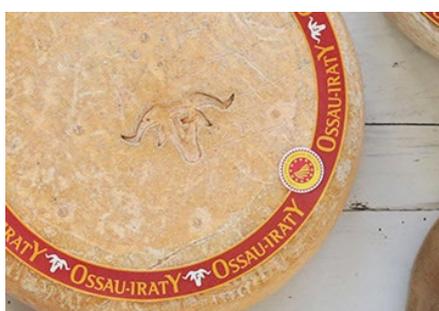
On peut trouver l'**Ossau-Iraty** sous **deux formats** :

- un premier format, typique du Pays Basque, pesant entre 1,8 et 3,3 kg
- un format plus imposant, issu de la tradition béarnaise, pesant 3,8 à 6 kg.

C'est le seul fromage de brebis des Pyrénées en Appellation d'Origine Protégée (...)



OSSAU-IRATY DE FROMAGERIE



OSSAU-IRATY FERMIER



Source : <https://www.ossau-iraty.fr/decouvrir-l-ossau-iraty>, (consulté le 14/11/2023 à 13H39)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 2406-CSR T 11 1	SUJET	Session 2024	Page 6/13

Zoom sur les emballages alimentaires jetables

Que vous ouvriez votre restaurant rapide végétarien ou que vous gériez les achats d'une grande enseigne de restaurants collectifs, **la question de l'emballage alimentaire jetable est inéluctable**. Vente de plats à emporter, restauration « sur place » ou livraison de mets à domicile... les emballages jetables sont partout.

Comment faire son choix ? Plastique, carton, bambou, canne à sucre, verre... Quels sont aujourd'hui les emballages existants, leurs avantages et inconvénients ?

L'emballage alimentaire plastique

Barquettes, verres, couverts, couvercles, assiettes, sacs... Les avantages pratiques des produits en plastique sont évidents ! Le plastique est léger et modulable en milliers de formes. **L'emballage alimentaire plastique** est relativement résistant aux chocs, à la chaleur et au froid – au moins dans une certaine mesure. Il est donc logique que le plastique ait été pendant plusieurs décennies un contenant alimentaire incontournable.

Mais pour quelle empreinte écologique ? Les inconvénients de l'emballage plastique sont aujourd'hui bien connus et touchent particulièrement la planète et la santé : gaspillage des ressources pour produire le plastique, BPA suspecté d'être un perturbateur endocrinien, problème de recyclage du plastique... il suffit de jeter un œil à l'état des océans pour s'en rendre compte.

La diminution de l'utilisation du plastique est aujourd'hui un éco-défi

[...] Autre option pour vos emballages alimentaires : la **bagasse**, qui est un résidu fibreux de canne à sucre - matière biodégradable et compostable. La bagasse peut servir par exemple à fabriquer des plateaux, barquettes, saladiers, assiettes, couvercles, verrines, pots à sauce, sacs... Fabriqués sans produits chimiques, les emballages alimentaires en bagasse résistent aux températures très basses ou extrêmes, et ne sont pas nocifs pour la santé. Les barquettes en bagasse passent au micro-ondes et remplacent donc avantageusement les barquettes en plastique.

Source d'après : <https://www.pro-jet.fr/emballage-alimentaire/jetable-autre-alternative-plastique> (consulté le 14/11/2023 à 13H40)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : AP 2406-CSR T 11 1	SUJET	Session 2024	Page 7/13

ANNEXE 1

SIX PRODUITS MARQUEURS DU SUD-OUEST DE LA FRANCE

Exemple : Asperge des Landes

IGP	
AOP	
2 autres sigles de qualité reconnues par l'INAO	<ul style="list-style-type: none"> • •

Deux amuse-bouches espagnols	<ul style="list-style-type: none"> • •
Deux mignardises espagnoles	<ul style="list-style-type: none"> • •

Produit	Type de préparation	
	Cru	Cuit
<i>Exemple : Langoustine</i>		X
Tourteau		
Crevette		
Bigorneau		
Huître		

4 RÉGIONS FRANCAISES PRODUCTRICES D'HUÎTRES	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
4 PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT DES FRUITS DE MER (hors boissons et vins)	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
4 MATÉRIELS SPÉCIFIQUES AU SERVICE DES FRUITS DE MER	<ul style="list-style-type: none"> • • • •

ANNEXE 3

Appellation	Région viticole française ou pays de production	Type	
<i>Exemple :</i> AOP Vin d'Alsace Riesling	Alsace	<input checked="" type="checkbox"/> Sec <input type="checkbox"/> Moelleux	<input checked="" type="checkbox"/> Vin tranquille <input type="checkbox"/> Vin pétillant
AOP Entre-Deux-Mers		<input type="checkbox"/> Sec <input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Vin tranquille <input type="checkbox"/> Vin pétillant
AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie		<input type="checkbox"/> Sec <input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Vin tranquille <input type="checkbox"/> Vin pétillant
DOP Asti Spumante		<input type="checkbox"/> Sec <input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Vin tranquille <input type="checkbox"/> Vin pétillant
AOP Sauternes		<input type="checkbox"/> Sec <input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Vin tranquille <input type="checkbox"/> Vin pétillant

Vin blanc choisi :

Justification du choix du vin :

.....

.....

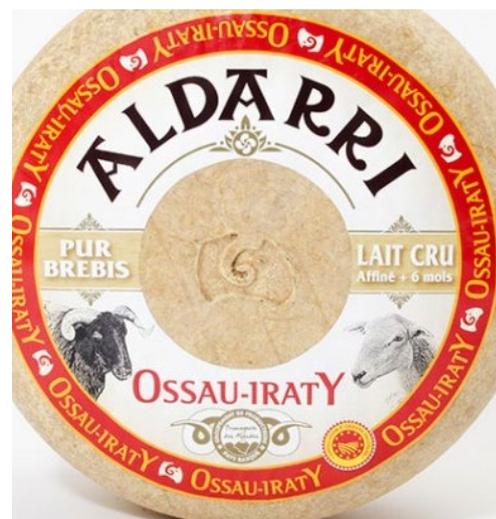
.....

ANNEXE 4

FICHE FROMAGE :

OSSAU-IRATY

Origine géographique	Pays Basque
Type de lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait cru
Durée d'affinage	6 mois
Fermier ou fromagerie	Fromagerie
Un produit d'accompagnement spécifique à ce fromage	
Un vin en accord	



Source : <https://fromage-brebis.com/>

Argumentation commerciale de l'assiette de dégustation de l'Ossau-Iraty :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 5

Nom du fromage AOP	Type de pâte	Lait	Origine géographique
<i>Exemple : Ossau-Iraty</i>	<i>Pâte pressée non cuite</i>	<i>Brebis</i>	<i>Pays Basque / Béarn</i>
		Brebis	Espagne
Feta		Brebis	
	Pâte persillée	Brebis	
		Brebis	Corse
		Brebis	Italie

ANNEXE 6

Matériels en plastique jetables à remplacer	Matériaux de substitution
Pailles, gobelets, couverts et assiettes en plastique jetable	<ul style="list-style-type: none"> • • • •

ANNEXE 7

À rendre avec la copie

Quatre actions concrètes pour réduire les déchets au restaurant :

-
.....
-
.....
-
.....
-
.....