

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2022

ÉPREUVE E1

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

U10

« L'usage de calculatrice avec mode examen **actif** est autorisé.
L'usage de calculatrice **sans mémoire**, « type collègue » est autorisé »

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

*Ce sujet se compose de 24 pages, numérotées de 1/24 à 24/24
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

SUJET		
BREVET PROFESSIONNEL Arts du Service et Commercialisation en Restauration Session : 2022	E1 - Conception et organisation de prestations de restauration	
	Coef : 4	Durée : 2 h 30
	Code : 22SP-BP ASCR U10	Page 1/24



Hôtel Restaurant « Le Normand »

14 rue de la mer
14 710 Vierville-sur-mer
Tel : 33(0)2 31 87 XX XX
lenormand@gmail.fr

Contexte professionnel



Vous êtes maître d'hôtel du pôle « séminaires et banquets » de l'établissement, sous la responsabilité du directeur de restauration.

L'association franco-britannique, par l'intermédiaire de son secrétaire Monsieur DUPONT, a choisi votre établissement pour un séjour, le premier week-end du mois de juin. Le groupe se compose de 48 personnes. Il se réunit chaque année pour l'anniversaire du débarquement. Cette année, c'est la première fois qu'il réside dans votre établissement.

Votre mission consiste à accueillir le groupe en lui proposant des prestations, dont le dîner du samedi et le brunch du dimanche midi.

Vous êtes amené à conduire plusieurs missions : élaborer une recette de cocktail, organiser et planifier les activités de l'équipe du restaurant, prévoir les commandes, recruter et former le personnel et animer un circuit touristique.

Fiche de présentation de l'entreprise

Établissement 3 étoiles situé sur la côte normande

Restaurant gastronomique 1 étoile Michelin

Salle de restaurant : 80 couverts

Lieu de réception : salle Cotentin

Brigade du restaurant : 1 maître d'hôtel / 6 chefs de rang / 5 commis / 1 apprenti / 3 CDD pour la saison

Ticket moyen déjeuner : 85 €

Ticket moyen dîner : 120 €

Le chef s'inspire des produits locaux et de saison tout au long de l'année.

Espace séminaire situé dans un bâtiment à côté de l'hôtel.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	LA CONCEPTION D'UN COCKTAIL	Document 1 La mercuriale des boissons	Annexe 1 La fiche technique du cocktail création	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 2	LE DÎNER	Document 2 Le menu de la soirée Document 3 Les catalogues des fromagers Document 4 L'état des stocks des produits laitiers Documents 5 Les allergènes	Annexe 2 La proposition des boissons Annexe 3 La préparation de la commande des fromages Annexe 4 La fiche d'information du personnel	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 3	L'ORGANISATION DU BRUNCH	Document 6 La fiche de prestation Document 7 La liste des produits du brunch	Annexe 5 La « note de briefing » Annexe 6 La carcasse Annexe 7 Les thématiques des buffets	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier 4	LE RECRUTEMENT ET LA FORMATION DU PERSONNEL		Annexe 8 La préparation du recrutement des saisonniers Annexe 9 Les règles d'hygiène au restaurant Annexe 10 Les documents de formation du personnel saisonnier	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
Dossier 5	LE JEU DÉCOUVERTE CIDRO-TOURISME	Document 8 Le cidre	Annexe 11 Le jeu découverte cidro-tourisme Annexe 12 La fiche technique des pommes flambées	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné Compétence CO2 Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition

Dossier 1 LA CONCEPTION D'UN COCKTAIL

► La situation :

Lors du dîner dédié à l'association, un cocktail apéritif est proposé. Vous imaginez un cocktail de votre création rappelant l'amitié franco-britannique en vous aidant de la mercuriale des boissons (**document 1**). Une fois validé par le barman, il apparaîtra à la carte du restaurant.

► Votre rôle :

1. Concevoir la fiche technique de votre cocktail création sans oublier le schéma du verre avec sa décoration (**annexe 1**).
2. Calculer le prix de vente pour la carte du bar (**annexe 1**).
3. Justifier votre prix de vente (**annexe 1**).
4. Rédiger un argumentaire commercial de votre cocktail (**annexe 1**).

Dossier 2 LE DÎNER

► La situation :

Le responsable de l'association franco-britannique accepte le menu Prestige proposé (**document 2**). Vous êtes maintenant en charge de lui soumettre une proposition d'accords mets et boissons valorisant une région différente pour chaque plat, afin de répondre au souhait du client.

Pour finaliser l'organisation de cette prestation, vous consultez les catalogues des deux fromagers (**document 3**) afin de sélectionner les fromages français et britanniques en tenant compte de votre état des stocks (**document 4**).

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à « l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées » est une réglementation récente qui vous impose d'identifier les produits allergènes dans vos prestations (**document 5**). Afin de respecter cette contrainte, vous mettez en place un affichage à l'office à destination de votre équipe.

► Votre rôle :

5. Finaliser la rédaction du mail en proposant les accords mets (hors fromages) et boissons (**annexe 2**).
6. Préciser les caractéristiques commerciales des boissons proposées (**annexe 2**).
7. Sélectionner les 6 appellations de fromages, dont 4 régionales et 2 britanniques (**annexe 3**).
8. Déterminer les quantités de fromages nécessaires pour chaque appellation (**annexe 3**).
9. Sélectionner votre fournisseur en justifiant votre choix (**annexe 3**).
10. Calculer les quantités à commander en fonction des quantités en stock (**annexe 3**).
11. Identifier les produits allergènes présents dans le repas (boissons et pains compris) (**annexe 4**).
12. Définir la signification des labels concernant les produits régionaux du menu (**annexe 4**).

Dossier 3 L'ORGANISATION DU BRUNCH

► La situation :

Vous êtes en charge de la préparation du brunch à partir de la fiche de prestation (**document 6**). Vous mobilisez votre brigade pour assurer le service de cette prestation. Vous préparez votre briefing pour présenter l'organisation du brunch (accueil et motivation de l'équipe, définition du brunch et répartition des tâches).

Pour le brunch, les diverses préparations chaudes sont présentées au buffet par l'équipe de cuisine. Le personnel du restaurant est en charge du service au buffet, de l'approvisionnement des préparations froides (salées et sucrées), des boissons (chaudes et froides) ainsi que du suivi des tables. Vous imaginez une thématique et une ambiance différentes pour les quatre buffets, en fonction de la liste des produits du brunch transmise par le chef de cuisine (**document 7**).

► Votre rôle :

13. Consigner sur la « note de briefing » toutes les informations à transmettre à l'équipe (**annexe 5**).
14. Répartir le personnel en fonction des tâches à réaliser sur la « note de briefing » (**annexe 5**).
15. Positionner sur le plan les quatre buffets et les tables (**annexe 6**).
16. Justifier votre choix (**annexe 6**).
17. Répartir les produits sur les quatre buffets en fonction des thématiques et facteurs d'ambiance choisis (**annexe 7**).

Dossier 4 LE RECRUTEMENT ET LA FORMATION DU PERSONNEL

►La situation :

Vous êtes sur le point de recruter du personnel saisonnier (trois personnes) pour la période de juin à septembre. Ils débutent lors du week-end de la prestation du brunch.
Pour accueillir le personnel saisonnier, vous préparez une petite note sur les règles d'hygiène à respecter au sein de votre établissement.

►Votre rôle :

18. Lister les démarches administratives liées à l'embauche des trois saisonniers retenus (**annexe 8**).
19. Rédiger les questions à poser lors de l'entretien d'embauche des saisonniers (**annexe 8**).
20. Indiquer les règles d'hygiène à faire appliquer au personnel du restaurant (**annexe 9**).
21. Renseigner les différentes rubriques de l'affiche nettoyage et sécurité (**annexe 10**).

Dossier 5 LE « JEU - DÉCOUVERTE » CIDRO-TOURISME

►La situation :

Pour valoriser les produits locaux, vous proposez régulièrement des circuits touristiques pour vos clients. Aujourd'hui, vous emmenez les participants pour une visite de la Cidrerie « **Le domaine Famille DUPONT** » vers 10 h 00 (**document 8**).

Durant le trajet en mini-bus, vous remettez aux clients un « jeu-découverte » pour tester leurs connaissances sur les deux produits qu'ils vont découvrir durant cette visite.

La visite se clôture par le passage à la boutique où les touristes peuvent acheter des souvenirs et produits locaux. Cette sortie se termine par une animation autour de la pomme flambée pour mettre en valeur des produits emblématiques de Normandie.

►Votre rôle :

22. Proposer un questionnaire « jeu-découverte » sur le cidre et le calvados (**annexe 11**).
23. Rédiger la fiche technique d'élaboration des pommes flambées au calvados : matériel, ingrédients et étapes de réalisation. (**annexe 12**).



MERCURIALE DES BOISSONS HÔTEL RESTAURANT « LE NORMAND »

APPELLATIONS	UNITÉS	PRIX HT
Bénédictine	70 cl	13,60 €
Bourbon Four Roses	70 cl	10,75 €
Cidre fermier Pays d'Auge AOC	70 cl	5,55 €
Cointreau	70 cl	12,62 €
Crème d'abricot	70 cl	9,55 €
Crème de cassis Lejay-Lagoutte	70 cl	4,92 €
Curaçao bleu	70 cl	5,13 €
Fine Calvados AOC	70 cl	8,85 €
Fraises des bois Dolfi	70 cl	9,35 €
Gin Bombay Saphir	70 cl	12,95 €
Jus d'ananas	100 cl	2,15 €
Jus d'orange	100 cl	1,95 €
Jus de pommes fermier	100 cl	4,55 €
Jus de pommes pétillant	100 cl	3,75 €
Jus de tomates	100 cl	2,20 €
Knockando	70 cl	22,93 €
Limonade	100 cl	2,55 €
Martini rouge	100 cl	7,05 €
Pastis 51	100 cl	11,05 €
Pimm's	70 cl	6,55 €
Poiré Domfront AOC	70 cl	6,55 €
Poire williams La Duchesse	70 cl	15,35 €
Pommeau de Normandie AOC	70 cl	11,45 €
Porto rouge Sandeman	75 cl	6,25 €
Pulco citron	70 cl	2,51 €
Rhum blanc La Mauny	70 cl	11,38 €
Schweppes Indian Tonic	150 cl	2,55 €
Sirop de canne	100 cl	1,98 €
Sirop de grenadine	100 cl	1,95 €
Sirop de menthe	100 cl	1,95 €
Sirop de pommes	50 cl	6,55 €
Téquila San José	70 cl	10,36 €
Vodka Smirnoff	70 cl	8,29 €

Menu Prestige



**Huîtres chaudes pochées
Sabayon au Pommeau et Salicornes**



**Sole « petit bateau » de nos côtes en Meunière
Pommes de terre grenailles à l'anglaise**



**Suprême de pintadeau "label rouge" au cidre
Flan de carottes de Créances**



Fromages & Cheeses



**Millefeuille aux pommes normandes
Caramel à la crème d'Isigny**

CAVE DU FROMAGER



Rue : 14 Rue du lavoir
Cp : 14000
Ville : CAEN

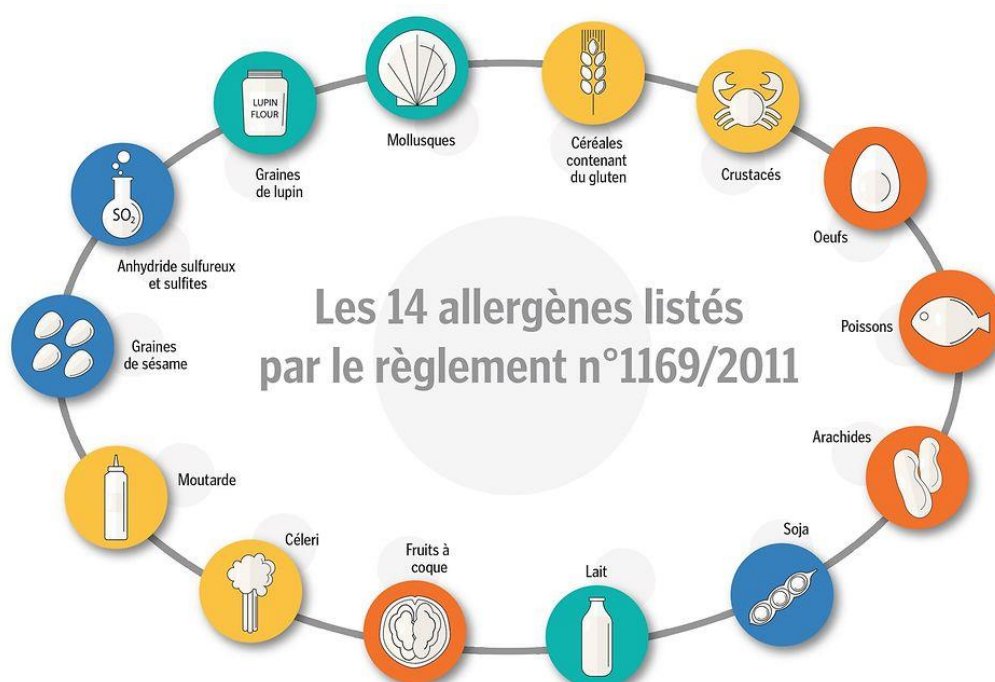
PRODUIT	UNITÉ	PRIX UNITAIRE HT	DISPONIBILITÉ
Camembert de Normandie	Pièce : 250 g	5.10 €	
Stilton	Kg	25.50 €	
Livarot	Pièce : 500 g	5.10 €	En rupture
Brie de Meaux	Kg	6.50 €	
Fourme d'Ambert	Kg	14.10 €	
Neufchâtel	Pièce : 200 g	4.20 €	
Cheddar	Kg	12.30 €	
Ossau Iraty	Kg	18.02 €	En rupture
Pont l'Évêque	Pièce : 320 g	4.60 €	
Parmanggiano	Kg	26.40 €	
Reblochon	Pièce : 450 g	15.85 €	
Sainte Maure de Touraine	Pièce : 250 g	6.55 €	

FROMAGERIE
LES TERROIRS

Rue : Place du Marché
Cp : 14000
Ville : CAEN

PRODUIT	UNITÉ	PRIX UNITAIRE HT	DISPONIBILITÉ
Camembert de Normandie	Pièce : 250 g	4.80 €	
Stilton	Kg	22.48 €	
Livarot	Pièce : 500 g	5.60 €	
Brie de Meaux	Kg	6.40 €	
Fourme d'Ambert	Kg	12.30 €	En rupture
Neufchâtel	Pièce : 200 g	4.00 €	
Cheddar	Kg	12.50 €	
Ossau Iraty	Kg	18.04 €	
Pont l'Évêque	Pièce : 320 g	4.60 €	
Parmanggiano	Kg	26.40 €	
Reblochon	Pièce : 450 g	13.95 €	Sous huit jours
Sainte Maure de Touraine	Pièce : 250 g	6.40 €	

 FICHE DE STOCK PRODUITS LAITIERS		
PRODUIT	UNITE	QUANTITÉ EN STOCK
Camembert de Normandie	Pièce : 250 g	2 pièces
Stilton	Kg	0 kg
Livarot	Pièce : 500 g	1 pièce
Brie de Meaux	Kg	0 kg
Fourme d'Ambert	Kg	0.400 kg
Neufchâtel	Pièce : 200 g	1 pièce
Cheddar	Kg	0.200 kg
Ossau Iraty	Kg	0 kg
Pont l'Évêque	Pièce : 320 g	0 pièce
Parmanggiano	Kg	0.300 kg
Reblochon	Pièce : 450 g	3 pièces
Sainte Maure de Touraine	Pièce : 250 g	2 pièces
Beurre plaquette	Pièce : 250 g	6 pièces
Crème liquide	Litre	2 litres



Sources : <http://www.prestarest.fr/wp-content/uploads/2017/10/Flash-DD-October-allergenes.pdf> (21/09/2021)



LA FICHE DE PRESTATION HÔTEL RESTAURANT « LE NORMAND »

Client :

- Association franco-britannique

Contact : M. Dupont

Adresse :

10 rue du Quai
76000 LE HAVRE

Fonction : Secrétaire

Tél : 02 35 19 XX XX

Tél : 06 87 17 XX XX

Date : 6 juin 2022

Mail : dupont@gmail.com

Lieu de réception : Salle Cotentin**Prestations :**

- Séminaire 1 nuit
- Visite à la cidrerie samedi matin
- Dîner samedi + brunch dimanche

Hébergement :

- 18 « single »
- 15 «double »

Nombre de convives : 48**Besoins dîner :**

- Tables rondes 150 cm (6 pers)
- Vaisselle Gala
- Menus sur table
- Places nominatives (plan)
- Sonorisation

Besoins brunch :

- Tables rondes 180 cm (8 pers)
- Buffets nappés 4 m x 1 m
- Vaisselle classique
- Sonorisation
- Décoration buffet (thèmes)

Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 VIERVILLE-SUR-MER
Tel : 33(0)2 31 87 XX XX
lenormand@gmail.fr

Liste des produits du brunch :

BOF:

Fromage blanc

Yaourts fermiers

Plateau de fromages

POISSONS:

Saumon Bellevue

Saumon fumé maison

Huîtres Fines de Claires

Crevettes grises et roses

Rillettes de sardines

PLATS SALÉS:

Planches de charcuteries

Saucisses grillées

Bacon

Oeufs brouillés

Club sandwich

Carpaccio de bœuf

Terrine froide de légumes

Salade César

Baked beans

Brochettes de volailles

PLATS SUCRÉS:

Teurgoule normande

Tartelettes aux fraises

Cheese cake

Brownies et muffins

Salade de fruits frais

Brioche maison

Tartelettes au chocolat

Pancakes

Mini Viennoiseries

ÉPICERIE :

Confitures maison et miel

Assortiments de sauces froides

Céréales

Marmelade

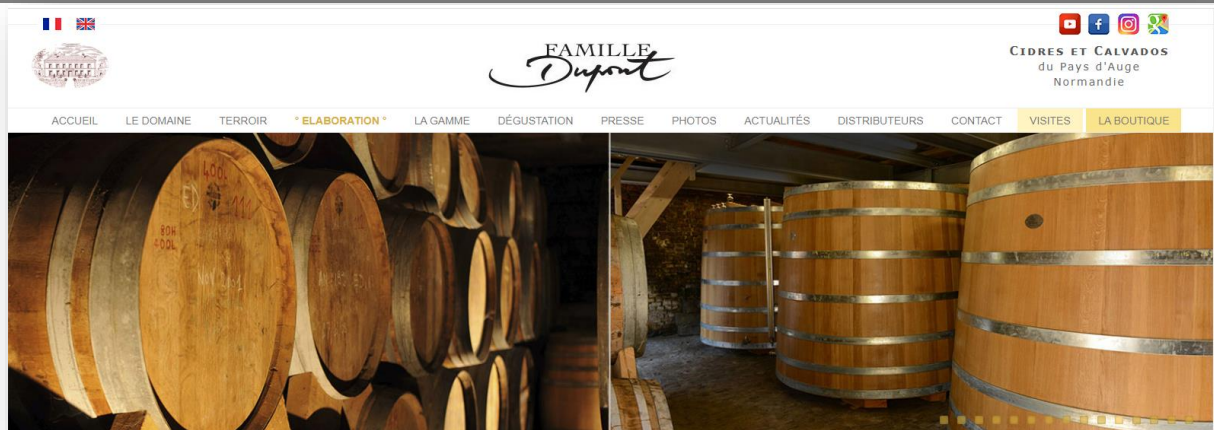
Porridge

BOISSONS:

Entre-deux-Mers

Saint-Nicolas-de-Bourqueil

Crémant d'Alsace



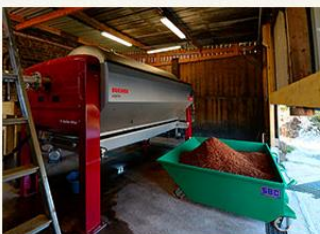
° Elaboration du cidre et du calvados ° Distillation du calvados

L'ÉLABORATION DU CIDRE ET DU CALVADOS

Préserver l'expression pure de la pomme et de son terroir



Les pommes sont lavées et triées avant d'être lentement pressées.



Après pressurage et passage en cuves en cuve, la fermentation va se poursuivre lentement en bouteilles pour produire l'effervescence naturelle du cidre.



Le cidre destiné au calvados est vieilli pendant 6 mois avant d'être distillé selon la technique de la double distillation.

Les **pommes sont lavées et triées** : juste avant pressurage, les fruits passent sur une table de tri où ils sont manuellement vérifiés. Les pommes présentant des marques de pourriture sont écartées. Si cette pratique se répand aujourd'hui pour l'élaboration des cidres, elle reste très rare dans le cadre des cidres à distiller utilisés pour l'élaboration du calvados.

Les pommes sont pressées dans un **pressoir à membrane** de type viticole qui a été spécialement adapté. Les pommes râpées sont fréquemment remuées pendant une longue **extraction à basse pression**. Contrairement aux pressoirs plus classiques pressant fort à un seul endroit, la peau et la pulpe sont ici pressées de toutes parts, suffisamment longtemps et doucement pour que le moût recueille la totalité des arômes.

Le Cidre

À la fin du pressurage, le moût a déjà acquis les jolies teintes ambrées et dorées du cidre. Après plusieurs semaines de fermentation en cuve, le cidre est soutiré et mis en bouteille. La fermentation continuera alors lentement dans la bouteille et le gaz carbonique naturellement dégagé et retenu prisonnier par le bouchon créera l'effervescence naturelle du cidre.

Le léger voile et le dépôt présents sont la garantie de cette fermentation en bouteille. Elle confère aux cidres du Domaine Dupont leur complexité aromatique unique. Les lies deviennent une source d'enrichissement aromatique : stocké debout dans de bonnes conditions (moins de 15°C de température), le cidre s'améliore et sa mousse devient plus fine et plus persistante.

Le Calvados

Le cidre destiné au calvados est vieilli pendant 6 mois sur ses lies fines pour enrichir son expression aromatique, durée optimale pour éviter toute déviation. La distillation peut alors commencer.

Au début des années 80, Etienne Dupont a étudié la technique de double distillation à Cognac. Il a ainsi pu adapter des préceptes issus d'une longue tradition d'excellence. Il les a ensuite constamment améliorés pour obtenir un résultat le plus parfait possible. L'alambic du domaine permet une conduite souple et précise de la distillation. La double distillation est requise pour l'obtention de l'AOC Calvados du Pays d'Auge.

Le calvados est ensuite vieilli en fûts : en fûts de chêne neuf à chauffe douce pendant trois mois où le calvados s'enrichit de petites notes vanillées, puis en fûts plus anciens pour un long vieillissement où il s'intensifie et se complexifie. Les alcools les plus volatiles s'évaporent lentement. Le calvados s'approche progressivement de son degré final de consommation.

Sources : <https://www.calvados-dupont.fr/fr/elaboration-cidre.htm> - le 21/09/21 - 12h40

Nom du cocktail :



Type : ☐ Short drink ☐ Long drink	Mode d'élaboration : ☐ Direct au verre ☐ Verre à mélange ☐ Shaker ☐ Blender	Dessin et décoration :
Catégorie : ☐ Before dinner ☐ All day cocktail ☐ After dinner	Verrerie : ☐ Tumbler ☐ Verre à cocktail ☐ Old Fashioned	

Ingrédients	Unité	Coût d'achat HT	Quantité	Coût matière HT	Étapes d'élaboration
		€		€	
		€		€	
		€		€	
		€		€	
		€		€	
		€		€	
		€		€	
Coût matière total HT				€	
Coefficient multiplicateur (À préciser :)				€	
Montant TVA (Taux 20 %)				€	
Prix de vente				€	

Justification du prix de vente :

Argumentaire commercial :

Envoyer Joindre Chiffrer Abandonner

À

D

dupont@gmail.com

Cc Cci

Proposition des accords mets et boissons pour le dîner de l'association "Franco-Britannique"

Bonjour Monsieur Dupont,

Vous trouverez ci-dessous la proposition des accords mets et boissons pour le dîner de votre association et les caractéristiques commerciales de chaque boisson proposée.

Entrée :

Appellation proposée :

Caractéristiques de la
boisson

Poisson :

Appellation proposée :

Caractéristiques de la
boisson

Viande :

Appellation proposée :

Caractéristiques de la
boisson

Dessert :

Appellation proposée :

Caractéristiques de la
boisson

Dans l'attente d'une validation de votre part, je reste à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Très cordialement

XXXXXX

Sources : <https://outlook.live.com/mail/inbox>

(21/09/21 - 12 h 15)

Envoyer

Abandonner



				Prestation : Dîner de l'association franco-britannique Contact : M. Dupont Date : Samedi soir Lieu : Salle Cotentin		Nombre de clients : 48	
Appellations sélectionnées	Unités d'achat	Quantité par personne	Quantité Totale en gr	Quantité en stock en gr	Quantité à commander en gr ou en pièce		
Choix du fournisseur :		Justification du choix du fournisseur :					
		. .					
Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 Vierville-sur-mer Tel : 33(0)2 31 87 XX XX lenormand@gmail.fr							

**Prestation** : association franco-britannique

Sources : <https://www.proxideco.fr> (21/09/2021)

BP ASCR – Sujet année 2022

**Brunch – Association Franco/Britannique****1. Présentation du groupe et de la prestation :****2. Définition du brunch :****3. Répartition du personnel en fonction des tâches :**

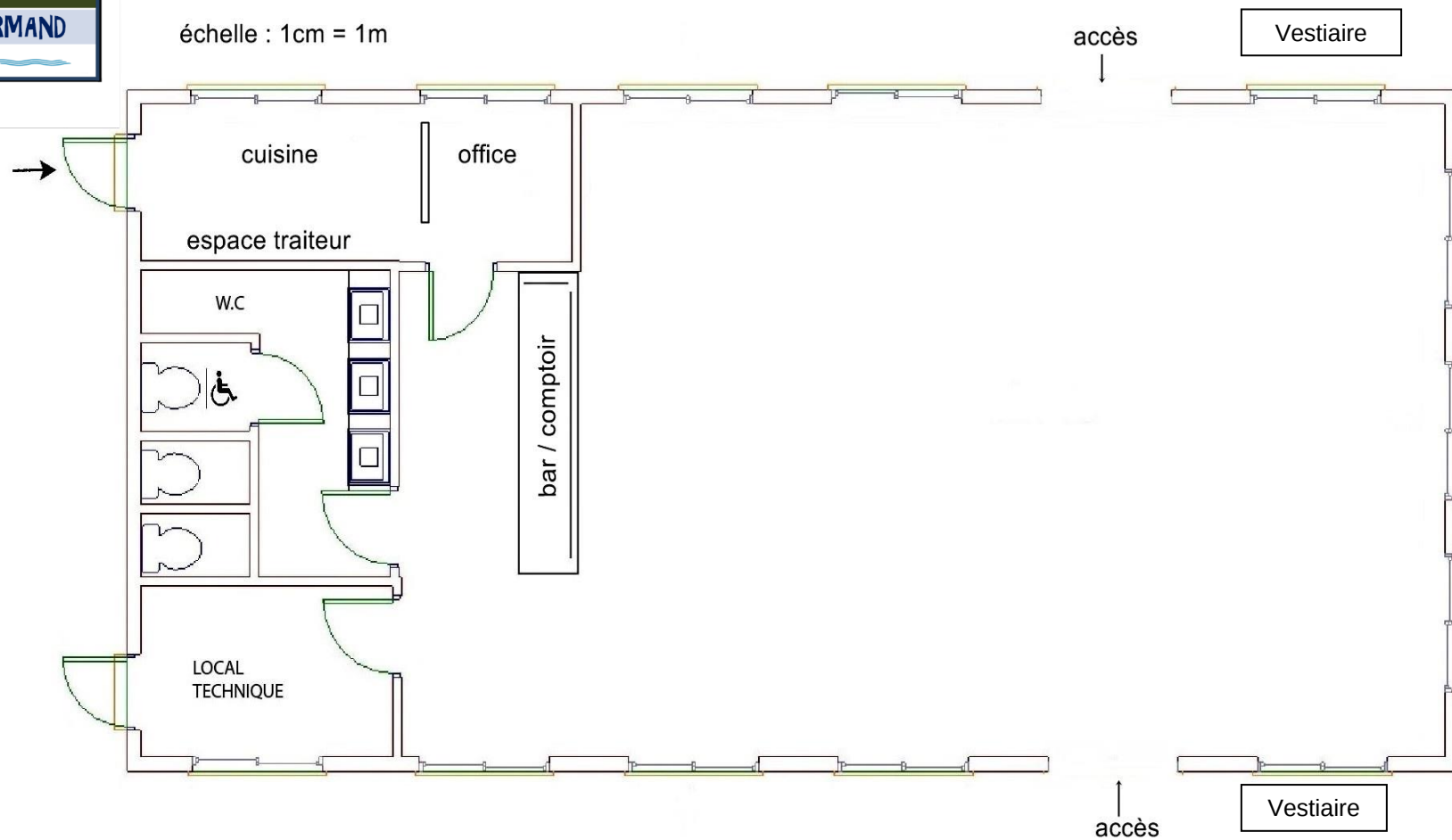
Tâches	Membres du personnel
Accueillir les clients	Maître d'hôtel

Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 Vierville-sur-mer
Tel : 33(0)2 31 87 XX XX
lenormand@gmail.fr



salle COTENTIN

échelle : 1cm = 1m

**Justifier votre choix**



ORGANISATION DES BUFFETS

BUFFET 1

Thème :

Facteurs d'ambiance :

Liste des produits et préparations :

BUFFET 2

Thème :

Facteurs d'ambiance :

Liste des produits et préparations :

BUFFET 3

Thème :

Facteurs d'ambiance :

Liste des produits et préparations :

BUFFET 4

Thème :

Facteurs d'ambiance :

Liste des produits et préparations :

Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 Vierville-sur-mer
 Tel : 33(0)2 31 87 XX XX
 lenormand@gmail.fr

Démarches administratives liées à l'embauche pour validation auprès du service des ressources humaines

•

•

•

•

Questionnaire entretien/embauche

•

•

•

•

•

•

•

Sources : <https://www.addictgroup.fr/caisse-tablette-tactile/> - (21/09/2021) 12 h 20



LES RÈGLES D'HYGIÈNE AU RESTAURANT



1

2

3

4

5

6

7

AFFICHE NETTOYAGE ET SÉCURITÉ



Produits utilisés	Significations des pictogrammes	Utilisation concrète en milieu professionnel	Précaution d'utilisation
 DÉTERGENT			
 DÉSINFECTANT			
 AGGLUTINANT AÉROSOL			
 NETTOYANT DÉSINFECTANT			

**JEU – DÉCOUVERTE****CIDRE & CALVADOS VOUS CONNAISSEZ ?**

QUESTIONS	RÉPONSES
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
Hôtel Restaurant « Le Normand », 14 rue de la mer 14770 Vierville-sur-mer Tel : 33(0)2 31 87 XX XX lenormand@gmail.fr	



POMMES FLAMBÉES



Matériels :

Ingrédients :

Étapes :

Réalisation :

Organisation du poste
de travail

Réalisation du caramel

Cuisson des fruits

Flambage

Dressage