


La société **PRIMAVERA** *Restauration* gère un complexe qui réunit en un même lieu, un restaurant, un bar à fruits et un glacier. Ce concept fait partie du nouveau pôle commercial récemment ouvert en plein cœur de Lyon, dans le quartier de la Confluence.



RESTAURATION 

Votre candidature au poste d'adjoint au responsable de la restauration a été présélectionnée, parmi d'autres candidatures, par Monsieur SHMITH, Directeur des Ressources Humaines.

À ce titre, vous êtes convié(e) à passer un test de recrutement qui s'inspire des différents projets proposés sur le nouveau pôle commercial.

**DOSSIER N° 1 :** *Une nouvelle offre de restauration à la Confluence*

/2 points

**DOSSIER N° 2 :** *Un extrait de la Fiche technique du concept « Confluence Lyon »*

/9 points

**DOSSIER N° 3 :** *Un extrait de l'offre « Le paradis des fruits »*

/ 4 points

**QUESTIONNAIRE DE CULTURE PROFESSIONNELLE**

/5 points

**Total**

**/20 points**


## SUJET

**Concours Général des Métiers de la  
Restauration  
Session : 2013**

**E1 -Épreuve Technologique  
Sous-épreuve A1 Technologie  
Durée : 1 heure**

Repère : **IP**

Ce sujet comporte **6** pages

Page **1/6**

## Une nouvelle offre de restauration à la Confluence

vendredi 23 mars 2012 10:04

**Lyon (69)** Des enseignes très diverses ouvriront leurs portes le 4 avril.



Les terrasses du pôle commercial offrent une vue agréable sur la Saône et ses quais aménagés. Le nouveau pôle de loisirs et de commerce situé dans le quartier de la Confluence ouvre ses portes le 4 avril prochain. Ce centre de shopping dernière génération à l'architecture futuriste proposera une large offre de restauration dans un espace qui lui sera dédié au troisième étage. Cet espace, baptisé le Deck, sera ouvert sept jours sur sept et accueillera une dizaine d'enseignes de restauration très diverses. Les saveurs du monde entier seront représentées, à travers le **bar à tapas Tapeo**, le **japonais Sushi Shop** ou le **restaurant italien Va piano**.

Le Deck accueillera également des concepts inédits à Lyon tels que la **trattoria Fuxia**, le **delicatessen new-yorkais Razowski** ou encore la **crêperie Amélie Factory**. Sans oublier un grand nombre d'enseignes de restauration rapide comme **Vivre et savourer**, **Sur Mesure** ou encore le **Paradis du fruit**.




Mais l'un des atouts du centre sera son cadre très agréable, puisque certains restaurants auront un accès direct sur de larges terrasses en bois avec une vue imprenable sur la Saône. Ce vaste centre commercial est géré par le groupe immobilier Unibail-Rodamco. À noter également l'ouverture en simultané d'un Novotel de 150 chambres (4 étoiles) au pied du pôle.

Stéphanie Pioud

Source : page 13 journal L'hôtellerie restauration n° 3283 29 mars 2012

→ Donnez en quelques lignes les points forts d'un tel concept.

→ Citez trois autres concepts qui pourraient être présents dans le pôle commercial et qui ne figurent pas dans l'article.

Nom concept	Définition du concept	Exemples de l'offre produits	Facteurs d'ambiance
<p><b>trattoria Fuxia</b></p> <p><i>tout l'esprit de l'Italie dans un restaurant</i></p> 	<p>Créé en 2000, Fuxia propose une restauration fine, avec trois univers : restaurant, épicerie et traiteur. Une carte généreuse et raffinée, élaborée avec des produits frais de saison, à prix attractifs et une décoration chaleureuse alliant pierre et bois. Des plats uniques, <b>dans l'esprit de la fine cuisine italienne</b>. Une carte des <b>vins 100% italiens</b>. Le service traiteur permet d'organiser des cocktails ou déjeuners d'affaire, comme d'emporter à domicile un large choix de plats. L'espace épicerie fine offre des <b>produits de qualité</b>.</p>	<p>→ Donnez trois exemples de produits dans l'esprit de la « fine cuisine italienne ».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>→ Donnez deux exemples de vins Italiens.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>→ Donnez trois exemples de produits présents dans l'épicerie fine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<p>→ Citez deux éléments contribuant aux facteurs d'ambiance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>/2,5 points</b></p>
<p><b>crêperie Amélie Factory</b></p> <p><i>la restauration rapide de crêpes</i></p> 	<p>→ Définissez en quelques mots le concept de la « crêperie Amélie » implantée essentiellement dans les centres commerciaux :</p>	<p>→ Proposez deux exemples de produits salés et deux exemples sucrés en relation avec ce concept :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<p>→ Citez trois éléments contribuant aux facteurs d'ambiance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>/4 points</b></p>
<p><b>bar à tapas Tapeo</b></p> <p><i>le restaurant à tapas branché</i></p> 	<p>Tapeo BCN est un nouveau concept de restaurant espagnol à tapas, à vocation 100% internationale, associé à la modernité et au niveau gastronomique de la ville de Barcelone.</p>	<p>→ Proposez trois exemples de tapas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>→ Proposez un vin et un fromage espagnol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul>	<p>→ Citez trois éléments contribuant aux facteurs d'ambiance.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>/2,5 points</b></p>

Sources et crédits photo : <http://www.tapeobcn.com/fr> <http://www.ameliefactory.com/> <http://www.arts-et-gastronomie.com> consultés le 11/04/2012 à 17h30

### DOSSIER 3

**/2 points**



La Carte du **Paradis du Fruit** est composée d'une très large variété de fruits.

→ Vous participez au renouvellement de la carte en citant deux fruits par saison et en précisant leur classification. Pour chaque fruit, proposez une application culinaire ou de pâtisserie.

Saisons	→ Proposez deux fruits par saison	→ Précisez la classification de chaque fruit	→ Proposez pour chaque fruit cité, un exemple d'application dans une recette de pâtisserie ou de cuisine
Automne hiver			
printemps été			

### → LA COMMERCIALISATION

Nous proposons à notre clientèle une carte de cocktails de jus de fruits. Nous travaillons avec une gamme de produits 100 % pur jus. Le cocktail « **Florida** » est composé de jus de fruits et de grenadine.

Nous vous sollicitons pour finaliser la réalisation de la fiche technique,

→ complétez la fiche technique.



**/2 points**

### FICHE TECHNIQUE COCKTAIL NOM DU COCKTAIL **Florida**

CATÉGORIE	CONTENANCE	MATÉRIEL	VERRERIE	DÉCORATION

Ingrédients	Dose	Technique
Jus de grenadine	2 cl	Dans un <input type="text"/> à demi-rempli de glace : verser la grenadine, le <input type="text"/> et le <input type="text"/> .
Jus .....	..... cl	
Jus .....	..... cl	
		Frapper et verser dans un <input type="text"/> rempli de glace.
		Décorer avec <input type="text"/> .

# Questionnaire de culture professionnelle

/5 points

→ Question 1 : le turbot est un poisson d'eau douce.

1	<input type="checkbox"/>	Vrai
2	<input type="checkbox"/>	Faux
3	<input type="checkbox"/>	Eau douce + eau de mer

→ Question 2 : le ris de veau est un abat rouge.

1	<input type="checkbox"/>	Vrai
2	<input type="checkbox"/>	Faux

→ Question 3 : un pisciculteur est un spécialiste de ?

1	<input type="checkbox"/>	l'élevage des poissons d'eau de mer
2	<input type="checkbox"/>	l'élevage des poissons d'eau douce
3	<input type="checkbox"/>	la confection de poisson surgelé

→ Question 4 : à quelle classification appartient l'asperge ?

1	<input type="checkbox"/>	rhizome
2	<input type="checkbox"/>	tubercule
3	<input type="checkbox"/>	bulbe

→ Question 5 : je suis un œuf cuit dans sa coquille, dans de l'eau bouillante pendant 6 minutes.

1	<input type="checkbox"/>	Œuf dur
2	<input type="checkbox"/>	Œuf poché
3	<input type="checkbox"/>	Œuf mollet

→ Question 6 : quelle sauce accompagne parfaitement le gibier ?

1	<input type="checkbox"/>	Grand Veneur
2	<input type="checkbox"/>	Hollandaise
3	<input type="checkbox"/>	Aurore

→ Question 11 : La Blanquette de Limoux est :

1	<input type="checkbox"/>	un plat de veau en sauce
2	<input type="checkbox"/>	un vin blanc mousseux du Languedoc Roussillon
3	<input type="checkbox"/>	un vin blanc sec d'Alsace

→ Question 12 : La Reine Claude est une prune verte.

1	<input type="checkbox"/>	Vrai
2	<input type="checkbox"/>	faux

→ Question 13 : L'appellation Coteaux du Layon contrôlée, en blanc moelleux, se situe dans :

1	<input type="checkbox"/>	le Bordelais
2	<input type="checkbox"/>	la Bourgogne
3	<input type="checkbox"/>	le Val de Loire

→ Question 14 : Quelle technique de fumage permet au saumon fumé d'avoir un « label rouge » ?

1	<input type="checkbox"/>	Fumage industriel
2	<input type="checkbox"/>	Fumage artisanal
3	<input type="checkbox"/>	Fumage par immersion dans un bain de saumure

→ Question 15 : Le gin est une eau de vie de céréales, aromatisée obligatoirement avec trois aromates principaux. Quels sont-ils ?

1	<input type="checkbox"/>	Genièvre, coriandre et angélique
2	<input type="checkbox"/>	Coriandre, menthe et gingembre
3	<input type="checkbox"/>	Thym, romarin et genièvre

→ Question 16 : Désignez la palette de dégustation que vous retenez comme animation de votre soirée à thème « le Royaume Uni ».

1	<input type="checkbox"/>	Liqueur Grand Marnier, eau minérale Spa , fromage Stilton
2	<input type="checkbox"/>	Liqueur Mandarine Napoléon, eau minérale Apollinaris, fromage Hervé.
3	<input type="checkbox"/>	Liqueur Drambuie, eau minérale Ty Nant, fromage Cheddar

→ Question 7 : citez une viande ovine bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

→ Question 8 : Qui est l'auteur du guide culinaire ?

→ Question 9 : Dans les grandes brigades, quel est le nom de la personne responsable de la préparation des légumes ?

→ Question 10 : définissez en quelques mots le principe de la marche en avant.

→ Question 17 : Quelle est la différence entre une eau gazeuse et une eau gazéifiée ?

→ Question 18 : Citez trois appellations d'origine contrôlée fromagères, produites en Auvergne.

→ Question 19 : Comment se nomme cette bouteille, qui ne contient que 62 cl de vin, dans laquelle est commercialisé le vin Jaune ?

→ Question 20 : Citez les 5 ingrédients de base, utilisés pour réaliser le fameux cocktail « Mojito ».