



<p>HOTEL-RESTAURANT ****</p> <p><b>LE CADET DE GASCOGNE</b></p> 		<p>Inaugurée en octobre 2017, la « Route Européenne de d'Artagnan » est un ensemble de six itinéraires spécialement destinés aux cavaliers et aux attelages. L'un d'entre eux relie Lupiac, le village natal de d'Artagnan dans le Sud-Ouest de la France, à Maastricht aux Pays-Bas, la ville où il a trouvé la mort. Au total, ce ne sont pas moins de six pays européens qui sont concernés par ces itinéraires : France, Allemagne, Espagne, Italie, Belgique et Pays-Bas.</p> <p>L'association de la « Route Européenne d'Artagnan » a choisi cette année de tenir son assemblée générale à Auch, le 9 juillet 2022. À cette occasion, une soirée de gala sera organisée au restaurant « Le Cadet de Gascogne ». Elle rassemblera une centaine de personnes et mettra en valeur certains produits marqueurs des pays concernés par cette « Route Européenne d'Artagnan ».</p> <p>Monsieur Morin compte sur votre expertise afin d'organiser la soirée de gala. Pour la mise en œuvre de cette manifestation, vous êtes en relation avec monsieur Pichon, trésorier de l'association.</p>
<p>58, place de la Libération 32000 AUCH ☎ 05 62 33 XX XX Fax : 05 62 33 XX XX Courriel : <a href="mailto:info@lecadetdegascogne.fr">info@lecadetdegascogne.fr</a> SA au capital de 50 000 € RCS Auch C 265 536 843 Code APE 2215 Z</p>		
Hôtel 4 étoiles	70 chambres 5 suites	
Bar La Rapière	Salle 50 m <sup>2</sup> et terrasse panoramique	
Restaurant gastronomique Le Fleuret	Capacité de 60 couverts Cuisine à tendance régionale	
Salons	5 salons modulables de 12 à 150 m <sup>2</sup>	

Dossier n°	Thème	Barème
①	La valorisation des produits	8 points
②	La gestion du personnel	8 points
③	La valorisation des espaces de vente	8 points
④	La gestion des approvisionnements	8 points
⑤	La démarche qualité	8 points
<b>Total général</b>		<b>40 points</b>

**Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.**

<p>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b></p>		<p><b>E1 - Épreuve scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>U11 - Technologie</b></p>	
Repère : AP 2206-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2022</b>	Page <b>2/13</b>

## Dossier 1 : LA VALORISATION DES PRODUITS

### ➤ Situation professionnelle

Monsieur Pichon vous précise que le budget alloué à ce repas, réunissant cent convives, est de 9 000 €. Le cahier des charges prévoit également la mise en valeur de la gastronomie des pays mis en relation par cette Route Européenne d'Artagnan. Pour les accords mets et vins, vous avez sollicité votre fournisseur qui vous a transmis son catalogue de produits **DOCUMENT 1**.

### ➤ Votre rôle

1. Citer un produit marqueur et une boisson apéritive pour chaque pays **ANNEXE 1**,
2. Proposer des accords mets et vins en relation avec le pays ou la région d'origine des plats **ANNEXE 2**.

## Dossier 2 : LA GESTION DU PERSONNEL

### ➤ Situation professionnelle

Monsieur Morin souhaite faire paraître une offre d'emploi d'extra pour le repas de gala. Il vous soumet une proposition **DOCUMENT 2**.

Afin de faciliter l'intégration de ces nouvelles recrues, il vous charge, grâce à vos connaissances et à la petite annonce, de rédiger une fiche de poste de commis de restaurant.

### ➤ Votre rôle

Rédiger la fiche de poste de commis de restaurant **ANNEXE 3**.

## Dossier 3 : LA VALORISATION DES ESPACES DE VENTE

### ➤ Situation professionnelle

Pour la soirée du 9 juillet 2022, le cahier des charges de la manifestation prévoit une salle pour l'apéritif et une autre pour le repas permettant l'accueil de 100 convives. Il faudra décorer les salles (**DOCUMENT 3**) et prévoir des animations.

### ➤ Votre rôle

1. Choisir les salles que vous allez réserver pour l'apéritif et le repas et justifier vos choix **ANNEXE 4**,
2. Proposer quatre éléments de décoration et quatre animations **ANNEXE 5**.

## Dossier 4 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

### ➤ Situation professionnelle

Vous êtes en charge de la prévision des commandes pour les denrées et boissons nécessaires au repas de gala des cent convives.

### ➤ Votre rôle

Compléter le tableau de commandes pour le repas (sans l'apéritif) et indiquer les locaux qui seront mobilisés pour l'apéritif et le repas **ANNEXE 6**.

## Dossier 5 : LA DÉMARCHE QUALITÉ

### ➤ Situation professionnelle

Monsieur Pichon vous signale que trois clients sont végétariens et deux clients sont végétariens. Vous échangez avec le chef de cuisine sur la nécessité de prendre en compte cette évolution du paysage alimentaire français et les opportunités à saisir, comme indiqué dans le **DOCUMENT 4**.

### ➤ Votre rôle

1. Définir les trois régimes alimentaires proposés **ANNEXE 7**,
2. Sélectionner les 5 plats végétariens dans la liste communiquée par le chef de cuisine **ANNEXE 8**.

## Extrait du catalogue de votre fournisseur

<b>CAVE DE LA CATHÉDRALE</b> <b>3, place de la Cathédrale 32000 Auch</b> <b>05 62 12 XX XX</b> <b><i>cavedelacathedrale@gmail.com</i></b>			
Appellations	Millésime	Contenance	Prix HT
Pinot Noir Spätburgunder trocken Bernhart	2019	75 cl	17.90 €
AOP Pouilly-Fumé « Silex » Domaine Dagueneau	2019	75 cl	14.00 €
DO Navarre blanco seco Garnacha « Artazu »	2018	75 cl	12.90 €
AOP Madiran « Prestige » Château Montus	2016	75 cl	35.00 €
DOC Chianti Bianco Classico Antinori	2017	75 cl	18.90 €
AOP Pacherenc du Vic Bilh moelleux Domaine Labranche Laffont	2015	75 cl	15.90 €
Riesling Kabinett Dhroner Häs'chen' Adam	2019	75 cl	15.90 €
DOC Lacryma Christi rouge	2018	75 cl	18.70 €
AOP Chablis Domaine Pattes-Loup	2018	75 cl	13.50 €
AOP Saint-Julien Château Talbot	2010	75 cl	45.80 €
Crutzberg – Chardonnay	2018	75 cl	16.90 €
Bière Paulaner		50 cl	02.60 €
Bière Leffe		33 cl	01.90 €

**DOCUMENT 2****Commis de restaurant H/F en EXTRA**

Restaurant Le Cadet de Gascogne – Auch

Temps partiel.  
Pour des extras uniquement.

Sous l'autorité du maître d'hôtel et des chefs de rang, vous assurez les fonctions de commis de restaurant.

*Exigences du poste* : bonne robustesse physique, résistance au stress, quelques notions d'anglais souhaitées.

*Profil* : Formation significative dans les métiers de service au restaurant.

*Rémunération* : à définir.

**DOCUMENT 3**

Nom de la salle								
	Théâtre	Salle U	Salle de réunion	Salle de classe	Banquet	Hauteur	Surface	
	Capacité de personnes							
<b>ATHOS</b> <b>I</b>	30	15	20	20	30	2m80	45 m <sup>2</sup>	
<b>PORTHOS</b> <b>II</b>	40	25	30	30	40	2m80	60 m <sup>2</sup>	
<b>ARAMIS</b> <b>III</b>	30	15	20	20	30	2m80	45 m <sup>2</sup>	
<b>D'ARTAGNAN</b> <b>I+II+III</b>	100	55	70	70	100	2m80	150 m <sup>2</sup>	
<b>MEZZANINE</b> (à l'extérieur de d'Artagnan sur le même palier)	-	-	-	-	-	2m80	110 m <sup>2</sup>	
<b>MAZARIN</b>	0	0	12	0	15	2m40	25 m <sup>2</sup>	

## Restauration végétane : une niche prometteuse en franchise ?

19.06.2017, Ophélie Colas des Francs

*Les adresses végétaliennes se multiplient dans la capitale. Et une première enseigne, Hank, se prépare au métier de franchiseur. Tendances de fond ou épiphénomène ?*

On les a longtemps regardés comme des ovnis, mais les adeptes des régimes sans protéines animales commencent à entrer dans le paysage alimentaire français. Selon une étude CHD Expert menée fin 2016, 5 % des Français interrogés se déclaraient ainsi végétariens et 2 % végétans. Les premiers ont proscrit viande et poisson, les seconds tout produit dérivé de l'animal, comme le lait, les œufs et le fromage. Mieux encore, ils ont réussi à faire progresser la tendance dans la population omnivore. Ainsi, selon la même étude, 46 % des Français souhaiteraient que les restaurants à table proposent un ou deux plats végétans à leur carte. Et pour cause, 30 % des consommateurs se déclarent aujourd'hui fléxitariens, c'est-à-dire omnivores qui réduisent volontairement leur consommation de protéines animales...

Un nouveau marché s'ouvre donc, et les entrepreneurs comptent bien s'y positionner. « En 2014, il y avait moins de dix restaurants végétans à Paris. Aujourd'hui, ils sont plus de quarante. La croissance est exponentielle », se réjouit Agnès Billet, cofondatrice de Hank Burger. Mob, Vegebowl, 42 degrés à Paris... Mais aussi, en région, Against the Grain à Lyon, Cactus Coffee à Bordeaux ou encore La table Be O à Marseille.... [...]

Source d'après : <https://www.lesechosdelafranchise.com/amp/52410.php/>  
(consulté le 18/11/2021 à 09h55)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>U11 - Technologie</b>	
Repère : AP 2206-CSR T 11 - 1	<b>SUJET</b>	Session : <b>2022</b>	Page <b>7/13</b>

## ANNEXE 1

PAYS/RÉGION	PRODUIT MARQUEUR	BOISSON APÉRITIVE
Belgique Pays-Bas	<i>Gouda</i>	<i>Bière trappiste</i>
Espagne		
Italie		
Allemagne		
France/ Sud-ouest		

## ANNEXE 2

MENU	VIN En accord avec le pays / région du plat
Farandole de tapas	
Risotto aux truffes du Piémont, Saint-Jacques snackées	
Filet de canard aux aïelles, spätzle	
Assiette de fromages de Belgique et des Pays-Bas	<i>Crutzberg – Chardonnay 2018</i>
Pastis gascon	

## ANNEXE 3

## Fiche de poste du commis de restaurant

Descriptif de l'emploi :

Assurer la mise en place, le service et le rangement d'un rang sous les ordres d'un chef de rang.

Type de contrat :

- .....

Positionnement du poste :  
(qui sont mes supérieurs ?)

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

Profil :

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

Langue étrangère parlée :

- .....

## Tâches quotidiennes à effectuer

1.

2.

3.

4.

5.

Savoir-être :

- |         |         |
|---------|---------|
| • ..... | • ..... |
| • ..... | • ..... |
| • ..... | • ..... |





**ANNEXE 7**

<b>RÉGIMES ALIMENTAIRES</b>	<b>DÉFINITIONS</b>
Végétarien	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Végan	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Fléxitarien	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

## ANNEXE 8

PLATS	VÉGAN
Paupiette de seitan (soja) farcie noisettes et airelles	
Charlotte de pain d'épices au roquefort et fruits secs	
Cheesecake au chou-fleur	
Mille-feuille à l'Ossau Iraty, confiture de cerises noires	
Œuf coulant à la truffe et au céleri rave	
Carpaccio de betteraves chiogga crues, guacamole au citron vert et gingembre	
Lasagne verdé à la mozzarella di buffala	
Risotto cuit à la crème d'amande et à la truffe et son coulis de basilic	
Wok de légumes d'été à l'huile de noix et graines de sésame	
Poireau fumé, fromage de chèvre et noix	
Finger de cacao, crème de cacahuètes	
Mascarpone au praliné, coulis de fraises et rocher coco	