

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES
en RESTAURATION

SESSION 2022

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 6 (pages 7/11 à 11/11 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 Coef : 2 Durée : 1 heure	
Repère : 2206- CSR T 11 - 1	SUJET	Session : 2022	Page 1/11

Restaurant Ty Ruz

Restaurant Ty Ruz
Route de Quimper
29470 Plougastel-Daoulas
☎ 02 98 56 XX XX

<http://www.restaurant-tyruz.fr>

SARL au capital de 15 000 €

RCS Quimper B769 812 796

Nombre de salariés : 6

Capacité : 80 couverts

Ticket moyen : 39 €

Gérants : M. et Mme Dalarier

Le restaurant *Ty Ruz* est situé dans le département du Finistère, dans un cadre calme et rustique. Aux beaux jours, la terrasse est une invitation à s'installer en extérieur, à profiter du jardin et de ses ânes. Depuis 40 ans, cet établissement propose une délicieuse cuisine gastronomique dans une ambiance feutrée et conviviale.

Le chef de cuisine propose des menus à partir de 29 €, composés de produits frais et de gibiers en saison.

À l'occasion d'un voyage « découverte des produits de la gastronomie bretonne », une délégation de 50 restaurateurs, venus de Montréal, vient visiter en juin 2022 l'entreprise Savéol qui commercialise les fraises de Plougastel-Daoulas.

À cette occasion, ils déjeuneront au restaurant *Ty Ruz*. Le chef leur a proposé un menu sur-mesure pour saluer une coutume annuelle à Montréal : « Le festival du homard ». Il va leur faire découvrir le goût unique du homard bleu breton. Cette manifestation permettra également de communiquer sur l'engagement de l'établissement dans une démarche dite « responsable », de nature à attirer de nouveaux clients et à les fidéliser.

En tant que maître d'hôtel et en étroite collaboration avec madame Dalarier, vous participez à l'organisation de cette manifestation et au repas réunissant 50 convives.

Dossier n°	Thème	Barème
❶	Les accords mets-vins	8 points
❷	La valorisation des espaces de vente	6 points
❸	La valorisation des produits	12 points
❹	La fidélisation de la clientèle	6 points
❺	L'application d'une démarche qualité	8 points
TOTAL GÉNÉRAL		40 points

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

Dossier 1 : LES ACCORDS METS ET VINS

➤ Situation professionnelle

La réservation est déjà faite et une fiche a été établie. Madame Dalarier a extrait onze vins de la cave **DOCUMENT 1** et elle vous remet un article pour vous aider dans vos choix d'accords mets et vins pour le repas « Le festival du homard » **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

1. Identifier l'origine géographique des onze vins sélectionnés **ANNEXE 1**,
2. Proposer les accords mets-vins **ANNEXE 2**.

Dossier 2 : LA VALORISATION DES ESPACES DE VENTE

➤ Situation professionnelle

Madame Dalarier s'interroge sur les éléments de décor à prévoir pour le repas « Le festival du homard ». Elle souhaite offrir une animation au moment de l'apéritif en extérieur. Elle vous demande votre avis tout en attirant votre attention sur l'importance de rester cohérent dans vos propositions avec ce repas sur le thème de la mer.

➤ Votre rôle

Proposer quatre éléments de décor pour le repas et deux exemples d'animation pour l'apéritif **ANNEXE 3**.

Dossier 3 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➤ Situation professionnelle

Le menu comporte une assiette de trois fromages affinés, choisis parmi six fromages AOP européens. Madame Dalarier vous demande de procéder à la sélection de ces six fromages.

➤ Votre rôle

Compléter l'**ANNEXE 4**.

Dossier 4 : LA FIDÉLISATION DE LA CLIENTÈLE

➤ Situation professionnelle

En saison, la clientèle de passage est importante. Néanmoins, madame et monsieur Dalarier souhaiteraient réfléchir à la mise en place d'un programme de fidélisation de leur clientèle. Ils vous associent à la réflexion.

➤ Votre rôle

Proposer et justifier trois actions qui vont permettre de fidéliser la clientèle **ANNEXE 5**.

Dossier 5 : L'APPLICATION D'UNE DÉMARCHE QUALITÉ

➤ Situation professionnelle

Madame et monsieur Dalarier se sont engagés dans une démarche « restaurant responsable ». Ils ont déjà mis en place le raccordement de l'ensemble de l'établissement à une source d'eau potable présente sur le terrain. Ils souhaitent aller au-delà et s'informent sur les actions à mener **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

Proposer et justifier quatre actions respectueuses de l'environnement à mettre en place dans l'établissement **ANNEXE 6**.

DOCUMENT 1

Vins blancs	Vins rouges	Vin rosé
DOP Rioja 2015	AOP Saint-Émilion 2014	DOP Bardolino 2016
AOP Vouvray 2014 (effervescent)	AOP Beaune 1 ^{er} cru 2012	
AOP Alsace Pinot Gris vendanges tardives 2010	AOP Cahors 2012	
AOP Muscadet 2016	AOP Sancerre 2016	
AOP Chablis 1er cru 2012	DOP Spätburgunder 2010	

DOCUMENT 2

Quels vins boire avec du homard ?

Crustacé recherché pour sa chair ferme et charnue, le homard se régale de **vins blancs** avant tout structurés, suaves et bien acidulés. La fraîcheur permettra au vin de se révéler plus persistant. A la fois digeste et croquant, celui-ci relancera la persistance de la saveur iodée et la texture ferme du homard. En somme, il sera nécessaire de proposer un vin qui donne envie de croquer dans la chair charnue et ferme du homard ! Un vin qui alliera donc opulence et fraîcheur, afin de conjuguer les atours du homard. Dans le cas d'un homard grillé, l'accord n'en sera que plus facile.

Le problème du **vin rouge** étant ses tanins, ceux-ci se heurtent à la chair du poisson ou du crustacé. En effet, cette chair (...) ne supporte pas le tanin. (...) Si vous n'aimez pas le vin blanc, il sera donc nécessaire, de proposer un vin rouge dénué de tanins ; soit très vieux, les tanins se fondant dans le temps, ou un vin rouge jurassien de quelques années, un vin de Bourgogne d'une demi-douzaine d'années, ou des crus rouges de tous horizons franchement évolués, afin de révéler un vin dépouillé de ses tanins.

Emmanuel Delmas – Sommelier Consultant

Source d'après : <http://www.sommelier-vins.com/2015/05/vin-et-homard.html>
(consulté le 18/11/2021 à 10h05)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2206- CSR T 11 - 1	SUJET	Session 2022	Page 5/11

"LA RESTAURATION DE DEMAIN SERA FORCÉMENT RESPONSABLE"

par Perrine WARDACK

« Je suis présidente de l'association **L'R durable**, spécialisée dans la restauration responsable.

La restauration responsable, en deux mots, c'est la concrétisation des valeurs de développement durable au sein des établissements, de façon tangible et vraiment concrète. (...)

On parle beaucoup de gaspillage alimentaire en ce moment. On sait qu'un tiers de ce qui est produit est gâché aujourd'hui en France, alors dans la restauration, on est forcément concerné.

[...]On arrive à la fin d'un système dans lequel beaucoup d'espèces animales ou végétales disparaissent. En cuisine on se dit, si tout disparaît, que vais-je faire à manger à mes clients ? [...]La restauration de demain sera forcément responsable.

[...]Bien sûr, on ne devient pas un restaurant 100% responsable en un claquement de doigt. C'est compliqué, surtout dans des métiers où les heures ne se comptent pas, les restaurateurs et les chefs n'ont pas le temps d'aller éplucher toutes les normes ou les organismes à leur disposition pour engager des démarches.

[...]Pour s'engager dans la restauration responsable, il y a des thématiques dont on entend beaucoup parler : la pêche, le gaspillage, l'énergie, mais il y a aussi d'autres sujets comme les conditions de travail, le commerce équitable, l'accessibilité, la santé...

[...]La restauration responsable, ça reste nouveau, ça reste à construire et chaque restaurateur, chaque chef, plongeur, sommelier, commis de cuisine...peut avoir de nouvelles idées et mettre en place des choses au sein de son établissement. »

Source d'après : <https://tourisme-durable.org/actus/item/590-eco-gerer-son-restaurant>
(consulté le 18/11/2021 à 10h10)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2206- CSR T 11 - 1	SUJET	Session 2022	Page 6/11

ANNEXE 1

	Vins	Origine géographique (région à préciser pour les vins français)	Cépage(s)
BLANC	<i>AOP Alsace Pinot Gris vendanges tardives</i>	<i>Exemple : ALSACE</i>	<i>Pinot gris</i>
	AOP Vouvray (effervescent)		Chenin
	DOP Rioja 2015		Malvoisie Grenache blanc
	AOP Muscadet		Melon (de Bourgogne)
	AOP Chablis 1 ^{er} cru		Chardonnay
ROUGE	AOP Saint-Émilion		Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon
	AOP Beaune 1 ^{er} cru		Pinot noir
	AOP Cahors		Côt, merlot, tannat
	AOP Sancerre		Pinot noir
	DOP Spätburgunder		Pinot noir
ROSÉ	DOP Bardolino		Barbera

ANNEXE 2

Plat du menu	Proposition d'un vin de la liste en accord avec le plat
Homard bleu en deux cuissons et ses billes colorées de légumes	
Filet de bœuf, raviole de homard bleu et son beurre d'algues	
Mille-feuille aux fraises de Plougastel et sa crème pistache	

ANNEXE 3

4 éléments de décoration	2 propositions d'animation pour l'apéritif
• • • •	• • • •

ANNEXE 4

Famille	1 fromage AOP	Lait	Origine géographique
Pâte molle croûte fleurie française		Vache	
Pâte molle croûte lavée française		Vache	
Pâte persillée étrangère		Vache	
Pâte pressée cuite française		Vache	
Pâte pressée non cuite étrangère		Brebis	
Fromage frais en saumure étranger		Brebis	

- Poids du fromage à prévoir pour une assiette = grammes

- 4 produits d'accompagnement pour les assiettes de fromages (hors boissons) :

-
-
-
-

ANNEXE 5

Actions de fidélisation	Objectifs
<u>Exemple :</u> Remettre un questionnaire de satisfaction avec l'addition pour obtenir les avis des clients sur les prestations.	<u>Exemple :</u> Améliorer les prestations en cuisine et en salle pour mieux satisfaire les clients et les fidéliser.
.....	
.....	
.....	

Actions à mettre en place	Objectifs
<u>Exemple :</u> <i>Raccorder l'établissement à la source d'eau potable du jardin.</i>	<u>Exemple :</u> <i>Réduire les coûts liés à la consommation d'eau.</i>
.....	
.....	
.....	
.....	