

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION

SESSION 2023

ÉPREUVE E1 : ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Matériel autorisé

L'usage de la calculatrice **avec le mode examen** est autorisé.

L'usage de la calculatrice **sans mémoire** « type collègue » est 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 : 2309-CSR T 11 - 3	SUJET	Session 2023	Page 1/11

LE FLOCON DE NEIGE



SARL au capital de 34 700 €

RCS : PAU B 306 908 181

Nombre de salariés : 15

10 chambres

L'établissement est ouvert
du 1^{er} décembre au 30 avril.

L'exercice comptable coïncide
avec l'année civile.

Régime du réel normal pour la T.V.A.

L'hôtel-restaurant « Le Flocon de Neige » est idéalement situé au pied des Pyrénées, dans une nature authentique et paisible, à proximité de Pau et de Lourdes. C'est un établissement familial et chaleureux, réputé pour son attrait touristique et ses spécialités culinaires. Le chef propose une cuisine de pays, mettant les producteurs locaux à l'honneur.

Vous arrivez en tant que responsable de restaurant, deux semaines avant l'ouverture de l'établissement, prévue le 1^{er} décembre 2023.

À ce titre, madame Agile, propriétaire de l'établissement compte s'appuyer sur vos compétences pour préparer au mieux la saison, et l'aider à former le personnel de salle, qui doit rejoindre l'établissement d'ici deux semaines.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La prise en charge de la clientèle	8 points
②	L'argumentation commerciale	8 points
③	La valorisation des boissons	8 points
④	Le personnel	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 : 2309-CSR T 11 - 3	SUJET	Session 2023	Page 2/11

Dossier 1 : LA PRISE EN CHARGE DE LA CLIENTÈLE

➤ Situation professionnelle

Afin de répondre aux attentes de la clientèle étrangère, madame Agile souhaite que les saisonniers soient bien au fait des habitudes alimentaires.

➤ Votre rôle

Compléter l'**ANNEXE 1**.

Dossier 2 : L'ARGUMENTATION COMMERCIALE

➤ Situation professionnelle

Le chef de cuisine vous a transmis la description des plats servis à la carte. Il vous appartient de valoriser ces plats avec une argumentation commerciale appropriée.

➤ Votre rôle

Identifier les éléments de la recette à mettre en avant **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LA VALORISATION DES BOISSONS

➤ Situation professionnelle

Madame Agile souhaite faire évoluer la carte des vins de l'établissement **DOCUMENT 1**. Afin d'apprécier vos connaissances viticoles, elle vous demande de lui préciser les cépages de quelques références proposées à la carte, et de lui suggérer des nouveaux vins régionaux et européens.

Parallèlement, elle vous interroge sur le prix de vente du vin au verre.

➤ Votre rôle

Compléter les tableaux **ANNEXE 3**.

Dossier 4 : LE PERSONNEL

➤ Situation professionnelle

La station connaît une augmentation sensible des réservations. Du coup, madame Agile souhaite embaucher une personne supplémentaire au poste de chef de rang. Elle vous associe à ce recrutement, et vous remet un article vantant les mérites de ce métier **DOCUMENT 2**.

➤ Votre rôle

Compléter la fiche de poste d'un chef de rang **ANNEXE 4**.

Dossier 5 : LA DÉMARCHE QUALITÉ

➤ Situation professionnelle

L'établissement souhaite prendre en compte :

- d'une part, l'évolution des modes de consommation des clients et les différents régimes alimentaires,
- d'autre part, la réglementation en matière d'information sur les allergènes.

Le chef, monsieur Agile, va faire évoluer la carte en introduisant un menu végétan/végétarien. Vous échangez avec lui sur les différents régimes alimentaires proposés dans le **DOCUMENT 3**.

➤ Votre rôle

1. Compléter la liste des allergènes **ANNEXE 5**.
2. Compléter le tableau **ANNEXE 6** en cochant le type de régime correspondant.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2309-CSR T 11 - 3	SUJET	Session 2023	Page 4/11

Extrait de la carte des vins

75 CL

VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE PHILIPPE ROLAND	48 €
La coupe (12cl)	9,00 €
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC OU ROSÉ	25 €
La coupe (12cl)	5,00 €

VINS BLANCS**...DE BOURGOGNE**

BOURGOGNE CHARDONNAY « LES LOUÈRES » 2018..... (Élevé en fût de chêne)	24 €
CHABLIS GRAND CRU L. JADOT 2018.....	52 €

...DE SAVOIE

AOP VIN DE SAVOIE APREMONT CAVE L. FAVRE 2017	21 €
AOP VIN DE SAVOIE CHIGNIN BERGERON CH. GONNET 2018.....	23 €

...D'ALSACE

AOP VIN D'ALSACE RIESLING DOPFF 2019	25 €
AOP VIN D'ALSACE PINOT GRIS BIO MEYER-FONNE 2018	29 €

VINS ROUGES**...DE BOURGOGNE**

AOP BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE PHILIPPE MILAN 2018.....	29 €
AOP GIVRY DOMAINE VOARICK 2016.....	36 €
AOP BEAUNE JEAN-LUC JOILLOT 2016.....	42 €

...DE SAVOIE

AOP VIN DE SAVOIE GAMAY JONGIEUX CAVE L. FAVRE 2017	21 €
---	------

...DE LA VALLÉE DU RHÔNE

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE DELAS 2014	34 €
AOP GIGONDAS DELAS 2015.....	32 €

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2309-CSR T 11 - 3	SUJET	Session 2023	Page 5/11

DOCUMENT 2

Vous aimez l'univers de la restauration ? Le contact avec la clientèle ?
Le métier de chef de rang est fait pour vous !
Du dressage des tables au service à table en passant par le conseil aux clients, les missions du chef de rang sont multiples. Le chef de rang encadre les serveurs ou commis de salle.
À l'image de tous les métiers en lien avec la cuisine et la restauration, la profession de chef de rang offre de belles opportunités d'emploi et d'évolution de carrière.

Source : <http://etudiant.aujourd'hui.fr/etudiant/metiers/fiche-metier/chef-de-rang.html>
(consulté le 15/11/2022 à 15h47)

DOCUMENT 3

Végétarien, végétalien, végan : quelles différences ?

De nombreuses raisons peuvent motiver un individu à devenir végétarien, végétalien ou végan, qu'il s'agisse de sa religion (hindouisme...), du désir de perdre du poids ou de respecter la cause animale. Les végétariens, les végétaliens et les végétaliens ont tous pour point commun de ne pas manger de viande. Mais il y a des différences entre eux :

- les végétaliens ne consomment aucun produit d'origine animale, donc ni viande, ni lait, ni œufs, ni miel,
- le véganisme ne se réduit pas à un régime (végétalien), c'est un mode de vie qui exclut tout produit issu de l'exploitation animale. Cela signifie qu'un végan n'achète pas de chaussures ou de canapé en cuir, ne porte pas de fourrure, n'utilise pas de cosmétiques testés sur des animaux, il ne va pas non plus au zoo ou au cirque voir des spectacles avec des animaux.

Différentes façons d'être végétarien

Il existe plusieurs variantes dans le végétarisme :

- les ovo-lacto-végétariens ne mangent pas de viande mais consomment des œufs, du lait, des produits laitiers ; c'est la forme de végétarisme la plus courante en Europe,
- les ovo-végétariens mangent des œufs mais pas de produits laitiers,
- les lacto-végétariens consomment des produits laitiers mais pas d'œufs,
- les pesco-végétariens acceptent de manger du poisson.

Source : <https://www.futura-sciences.com/sante/questions-reponses/nutrition-vegetarien-vegetalien-vegan-differences-8344/>
(consulté le 15/11/2022 à 15h48)

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2309-CSR T 11 - 3	SUJET	Session 2023	Page 6/11

ANNEXE 1

PAYS	SPÉCIALITÉ TYPIQUE	BOISSON ALCOOLISÉE TYPIQUE	SYMBOLE POUR L'ANIMATION	HORAIRE DU REPAS
<i>Exemple : Portugal</i>	<i>Brandade de morue</i>	<i>Porto</i>	<i>Fado</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Tôt</i> • <i>Tardif</i>
Espagne				<ul style="list-style-type: none"> • Tôt • Tardif
Italie				<ul style="list-style-type: none"> • Tôt • Tardif
Allemagne				<ul style="list-style-type: none"> • Tôt • Tardif
Royaume-Uni				<ul style="list-style-type: none"> • Tôt • Tardif

ANNEXE 2

DESCRIPTION DU PLAT	ÉLÉMENTS À METTRE EN AVANT
<p><i>Exemple :</i></p> <p>Gratinée à l'oignon</p> <p>Base d'oignons de Roscoff émincés et colorés au beurre de baratte. Tranches de pain fait maison séchées au four gratinées avec du véritable gruyère suisse râpé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oignons de Roscoff • Beurre de baratte • Pain fait maison • Gruyère suisse
<p>Croustillant de reblochon</p> <p>Réaliser une pâte feuilletée, insérer un reblochon de Savoie AOP. Rôtir au four à pain. Servir accompagné de noix de Grenoble, de tomates cerises, de salade biologique, et d'une vinaigrette aux herbes de montagne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
<p>Truite à l'Apremont</p> <p>Truite de rivière pochée à court-mouillement dans un fumet de poisson et du vin d'Apremont biologique. La sauce "vin blanc" est obtenue par réduction, crémée à la crème d'Isigny et montée au beurre des Charentes. Les truites sont accompagnées d'une tête de champignon de Paris, tournée, et d'un fleuron.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
<p>Selle d'agneau rôtie</p> <p>Selle d'agneau de prés-salés, désossée, reconstituée et cuite sous vide à 58°C, finie à la rôtissoire avant service, pour une viande fondante. Accompagnée de légumes biologiques, et d'un jus d'agneau infusé au romarin de notre jardin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • •
<p>Crumble de pommes et poires de Savoie</p> <p>Éplucher les pommes et les poires de Savoie, et couper en petits dés. Mélanger et parfumer à la vanille de Madagascar. Préparer une pâte à crumble, et émietter sur les pommes et les poires. Au terme de la cuisson au four à pain, le dessus doit être bien doré et croustillant. Servir tiède avec une quenelle de glace à la Chartreuse maison.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • • • •

ANNEXE 3

NOM DU VIN	CÉPAGE(S)
AOP BEAUNE	•
AOP CHABLIS GRAND CRU	•
AOP VIN DE SAVOIE GAMAY JONGIEUX	•
CHAMPAGNE	• • •

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	TYPE DE VIN	PROPOSITION DE VIN AOC / AOP
VAL DE LOIRE	Vin blanc sec	
	Vin blanc moelleux	
	Vin rouge	
BORDELAIS	Vin blanc sec	
	Vin blanc moelleux	
	Vin rouge	
EUROPE	Vin effervescent	
	Vin effervescent	

Calcul du prix de vente d'un verre d'AOP vin de Savoie Apremont (12cl)	Détail du calcul :
	Proposition de prix :

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2309-CSR T 11 - 3	SUJET	Session 2023	Page 9/11

ANNEXE 4

Fiche de Poste : Chef de Rang

Missions principales :

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Qualités indispensables :

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Supérieur hiérarchique direct :

.....

Salaire moyen brut mensuel :

1000 €

2000 €

4000 €

ANNEXE 5

Citer quatre allergènes, parmi les quatorze de la liste, obligatoirement mise à la disposition de la clientèle :

-
-
-
-

ANNEXE 6

INTITULÉ DU PLAT	VÉGAN	SEULEMENT VÉGÉTARIEN
Légumes racines, sautés à l'huile de sésame et confits au sirop d'érable		
Tofu mariné et frit, sorbet de jeunes pousses et verveine		
Steak de légumes, tombée d'épinards au beurre		
Déclinaison d'œufs... dans tous ses états		
Gratin de pommes de terre au lait de soja, éclats de noix et fruits secs		
Salade de chou de mer, pignons de pins et dés de beaufort		
Pomme rôtie au miel et romarin		
Tarte Tatin au beurre demi-sel, quenelle de crème entière		