

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION SESSION 2008

PRÉSENTATION DU SUJET

Vous êtes l'assistant(e) du directeur du restaurant gastronomique « VIP » des joueurs au stade de Roland-Garros.

Outre les joueurs et les membres de leurs familles, la clientèle est aussi constituée de l'encadrement sportif, d'hommes d'affaires et des commanditaires(*).

Les demi-finales opposent quatre joueurs, deux Français dont l'un est originaire de la Bourgogne et l'autre du Pays Basque, ainsi qu'un joueur italien et un joueur espagnol.

Il vous est demandé d'organiser un repas sous forme de buffet en mettant à l'honneur les deux pays et les deux régions françaises concernés.

(*) « sponsors »

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

Question n° 1 : 5 points
Question n° 2 : 8 points
Question n° 3 : 7 points

TOTAL : 20 POINTS

THÈME 2

Question n° 1 : 8 points
Question n° 2 : 8 points
Question n° 3 : 4 points

TOTAL : 20 POINTS

**NB : toutes les pages sont à remettre avec la copie.
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.**

| SUJET | | |
|--|----------------------------------|------------------------|
| CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS RESTAURATION Session : 2008 | Épreuve Technologique | |
| | Coef. : | Durée : 1 heure |
| | Ce sujet comporte 5 pages | Page 1/5 |

THÈME 1
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Question n° 1 : 5 points

Pour valoriser les pays et régions des joueurs, des spécialités correspondantes sont proposées. Indiquer une entrée, un plat principal et un dessert au regard des pays et des régions concernés et préciser la composition du plat principal.

| Pays ou région | Entrée | Plat principal | | Dessert |
|-----------------------------------|--------|----------------|-------------------------------|---------|
| | | Nom du plat | Composition du plat principal | |
| ESPAGNE | | | | |
| BOURGOGNE | | | | |
| ITALIE | | | | |
| PAYS BASQUE (AQUITAINE) (*) | | | | |

(*) on se limitera aux spécialités du Pays-Basque

Question n° 2 : 8 points

La production est réalisée dans une cuisine centrale à 20 km du site, elle est acheminée et remise en température pour être servie dans la salle VIP à Roland-Garros.

Citer les quatre types de liaison possible en tenant compte des contraintes. Préciser succinctement leurs caractéristiques.

| Type de liaison | Caractéristiques |
|-----------------|------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |

Question n° 3 : 7 points

Les étapes de la production différée nécessitent le respect de la réglementation.
Indiquer les précautions à prendre à chaque étape citée.

| Étape de la production | Précaution réglementaire |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Stockage - Réception | |
| 2. Préparations préliminaires | |
| 3. Pré-cuisson & cuisson | |
| 4. Refroidissement | |
| 5. Stockage | |
| 6. Livraison | |
| 7. Remise en température | |

THÈME 2
SERVICE ET COMMERCIALISATION

Question n° 1 : 8 points

Pour le buffet, le directeur vous demande de proposer un fromage, une charcuterie et un vin d'apéritif typiques des pays et régions représentés. Il veut aussi qu'un produit marqueur soit indiqué.

Répondre dans le tableau.

| | FROMAGE | CHARCUTERIE | APÉRITIF | AUTRE PRODUIT MARQUEUR |
|-----------|---------|-------------|----------|------------------------|
| ESPAGNE | • | • | • | • |
| BOURGOGNE | • | • | • | • |
| ITALIE | • | • | • | • |
| AQUITAINE | • | • | • | • |

Question n° 2 : 8 points

Le décor et l'animation sont à adapter aux pays et régions représentés.
Proposer deux décors et deux animations dans le tableau ci-dessous.

| | Deux exemples de DÉCOR | Deux exemples d'ANIMATION |
|-----------|------------------------|---------------------------|
| ESPAGNE | • • | • • |
| BOURGOGNE | • • | • • |
| ITALIE | • • | • • |
| AQUITAINE | • • | • • |

Question n° 3 : 4 points

Le fournisseur de vins propose une liste de produits en vue de la manifestation.
Retenir deux appellations pour chaque pays ou région et préciser leurs caractéristiques dans le tableau.

Liste de produits

| | | | |
|-----------------|---------------|----------------------|------------|
| Retsina | Asti Spumante | Lynch-Bages Pauillac | Riesling |
| Muscat de Samos | Chinon | Irouleguy | Barbaresco |
| Rioja | Vihno Verde | Valdepenas | Santenay |
| Bellet | Vosne-Romanée | Banyuls | Tavel |

| PAYS / RÉGION | APPELLATION | CARACTÉRISTIQUES (couleur, type de vin, cépage) |
|---------------|-------------|--|
| ESPAGNE | • | • |
| BOURGOGNE | • | • |
| ITALIE | • | • |
| AQUITAINE | • | • |