

PRÉSENTATION DU SUJET

À l'occasion du lancement de la nouvelle fusée « VÉGA » prévu en 2009, la société qui vous emploie, vous sollicite pour organiser les festivités qui auront lieu en Guyane française au centre spatial guyanais.

Les pays européens ayant participé au projet seront à l'honneur : l'Italie, la Belgique, les Pays-Bas, l'Espagne, la Suède et la France.

Il est prévu plusieurs animations, buffets et dégustations, destinées aux partenaires du projet « Véga » invités au lancement.

BARÈME DE NOTATION

THÈME 1

Question n°1 :	10,5 points
Question n°2 :	7,5 points
Question n°3 :	7 points
Question n°4 :	5 points

TOTAL : 30 POINTS

THÈME 2

Question n°1	8 points
Question n°2 :	5 points
Question n°3 :	5 points
Question n°4 :	4 points
Question n°5 :	3 points
Question n°6 :	3 points
Question n°7 :	2 points

TOTAL : 30 POINTS

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

SUJET ANTILLES		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2009	E1 : Épreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie	
	Coef : 3	Durée : 2 heures
Repère : AP 0906-RESTA	Ce sujet comporte 11 pages	Page 1/11

THÈME 1

Organisation et production culinaire

Question n°1 : 10,50 points

Tous les pays européens ont des plats typiques. Il a été retenu un plat caractéristique pour chacun des pays représentés à la manifestation. Retrouver, au regard du plat cité, le pays auquel il correspond et indiquer pour chaque spécialité, deux ingrédients entrant dans la préparation précisée. Vous disposez de l'ANNEXE 1 pour vous aider.

PLAT	PAYS	INGRÉDIENT
• COCIDO	•	• •
• CARBONADE	•	• •
• GRAVLAX	•	• •
• PAELLA VALENCIANA	•	• •
• ROLLMOPS	•	• •
• OSSO-BUCCO	•	• •
• MOUCLADE	•	• •

Question n°2 : 7,5 points

La manifestation se déroulant dans un département français d'Outre-Mer, vous composez un menu typiquement guyanais et/ou antillais pour mettre les produits locaux à l'honneur.

Compléter le tableau ci-dessous en tenant compte de la typicité des produits et du choix des spécialités.

MENU	SPÉCIALITÉ	COMPOSITION
2 Entrées	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••
2 Plats	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••
2 Desserts	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••

Question n°3 : 7 points

Les produits de la mer et notamment les crustacés sont très présents dans la région.

Il vous est demandé de compléter la fiche produit « **crevettes** » présentée en ANNEXE 2.

Question n°4 : 5 points

La production est dissociée du lieu de la distribution.

Avant de choisir le type de liaison que vous allez utiliser, il vous est demandé de faire un rappel des caractéristiques de chacun, compléter le tableau ci-dessous.

	LIAISON CHAUDE	LIAISON RÉFRIGÉRÉE	LIAISON SURGELÉE
PRINCIPES DE BASE			Les aliments sont immédiatement refroidis après leur élaboration
CONDITION DE REFROIDISSEMENT			Amener la température des plats à – 18 °C à cœur, en moins de 4 heures
CONSERVATION DES PRÉPARATIONS			
TRANSPORT			En véhicule frigorifique à – 18 °C minimum
REMISE EN TEMPÉRATURE	Aucune remise en température		De – 18 °C à + 63 °C à cœur en moins d'une heure

















THÈME 2

Service et commercialisation

Question n°1 : 8 points

Une dégustation des fromages est prévue lors du lancement à l'occasion du cocktail organisé. Le buffet de fromages sera composé des spécialités de la région alsacienne et des pays européens : Italie, Espagne, Grèce.

Il vous est demandé d'associer à chaque fromage, un apéritif, un vin blanc et un vin rouge.

PAYS	FROMAGE	APÉRITIF	VIN BLANC	VIN ROUGE
France (Alsace)				
Italie				
Espagne				
Grèce				

Question n°2 : 5 points

Il est envisagé de proposer à chaque invité-partenaire une bouteille de rhum, à titre de cadeau.

Il vous est demandé de présenter le produit « Rhum » en complétant les cadres ci-dessous.

Définition du rhum :

Origine géographique :

AOC :

Quelle est la différence entre le Rhum industriel et le Rhum agricole :

Citer 3 marques commerciales :

Question n°3 : 5 points

Une animation sera proposée autour d'un buffet de fruits métropolitains et exotiques, les liqueurs et eaux-de-vie à base de fruits seront mises à l'honneur. Il vous est demandé des renseignements pour identifier liqueurs et eaux-de-vie.

Compléter les dix cases vides du tableau.

APPELLATION	SUBSTANCE VÉGÉTALE ou FRUIT	ORIGINE
AMARETTO	•	•
•	<ul style="list-style-type: none">• Moût de pomme• Calvados	Normandie (France)
MALIBU	•	Jamaïque
•	<ul style="list-style-type: none">• Litchi	France
MARASQUIN	•	Italie
MANDARINE NAPOLEON	•	Belgique
•	<ul style="list-style-type: none">• Pomme verte	Espagne
•	<ul style="list-style-type: none">• Écorces d'orange douce et amère	France (Angers)
•	<ul style="list-style-type: none">• Cerise d'Alsace	France (Alsace)

Question n°4 : 4 points

L'organisateur souhaite proposer une animation autour de la Guyane.
Compléter le tableau.

2 exemples de DÉCOR	2 exemples d'ANIMATION

Question n°5 : 3 points

Pour satisfaire les invités, vous voulez offrir une variété d'eaux provenant de différents pays.
Retrouver le pays d'origine correspondant aux appellations retenues.

NOM	ORIGINE
WATTWILLER	
FONT VELLA	
GEROLSTEINER	
SAN PELLEGRINO	
VITTEL	
CONTREXEVILLE	

Question n°6 : 3 points

À l'occasion d'une réunion préparatoire, un repas sera organisé dans un bar-restaurant de Cayenne. Vous effectuez une visite préalable. Le directeur fait état des textes réglementaires dont ceux concernant les débits de boissons. En effet, des affichages sont obligatoires tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du local. Indiquer six obligations à ce sujet.

❖	
❖	
❖	
❖	
❖	
❖	

Question n°7 : 2 points

Des participants souhaitent commander une bière. Pour répondre à leur demande, vous proposez quatre bières, deux provenant de Belgique et deux d'Allemagne. Indiquer dans le tableau ci-dessous les marques retenues.

BIÈRES BELGES	BIÈRES ALLEMANDES

Liste des pays concernés :

Belgique, Espagne, France, Italie, Pays-Bas, Suède.

Ingrédients des plats :

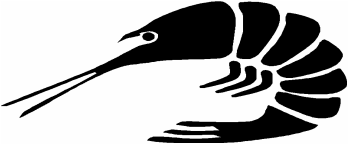

- Aneth
- Bière brune
- Chorizo
- Curry
- Filet de saumon
- Hareng
- Jarret de veau
- Moule
- Pain d'épice
- Pois chiche
- Riz
- Poissons, crustacés et coquillages
- Tomate
- Vinaigre

Annexe 2

(À remettre avec la copie)

Numérotez vos
pages :

...../.....

	FICHE PRODUIT	
CREVETTES		
Variétés	Conservation	
<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • 	
	Critères de fraîcheur	
	<ul style="list-style-type: none"> • • 	
Procédés de cuisson applicables	Mentions présentes sur l'étiquette d'un produit préemballé	
<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 	