

## PRÉSENTATION DU SUJET

À l'issue de votre formation, vous êtes engagé(e) en qualité d'assistant(e) de direction au **SOFIMER** Thalassa de Quiberon (Bretagne).

L'hôtel dispose de :

- 133 chambres
- deux restaurants :
  - a) le Thalassa d'une capacité d'accueil de 100 couverts (cuisine gastronomique et cuisine adaptée à la thalassothérapie) pour le déjeuner et le dîner,
  - b) le Café Jardin (brasserie) d'une capacité d'accueil de 250 couverts pour le petit déjeuner, 150 couverts pour le déjeuner et 150 couverts pour le dîner, dans lequel sont proposés des buffets à thème.
- d'un centre de Thalassothérapie « **THALAMER** » avec un bar « Le Soleil » disposant d'une terrasse
- d'un room service fonctionnant 24 h / 24 h

Le SOFIMER accueille une clientèle internationale de curistes.

## BARÈME DE NOTATION

### THÈME 1

- Question n° 1 : 7 points
- Question n° 2 : 15 points
- Question n° 3 : 4 points
- Question n° 4 : 4 points

**TOTAL : 30 POINTS**

### THÈME 2

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

**TOTAL : 30 POINTS**

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

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL <b>RESTAURATION</b>  Session : <b>2008</b>	<b>E1 : Épreuve Technologique</b> <b>Sous épreuve A1 Technologie</b>	
	Coef : <b>3</b>	Durée : <b>2 heures</b>
Repère : 0811-RESTA	Ce sujet comporte <b>7</b> pages	Page <b>1/7</b>

(À remettre avec la copie)

**THÈME 1**  
**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

**Question n° 1 : 7 points**

Le chef du restaurant « Le Thalassa » propose à sa clientèle de curistes et aux clients de passage, un menu gastronomique composé de produits du terroir.

- a) Composer un menu à trois plats autour des régions « Bretagne et Normandie ».

Bretagne / Normandie		
	Spécialité	Composition
Entrée	•	➤
Plat	•	➤
Dessert	•	➤

Le bar de l'hôtel propose tous les après-midi une formule salon de thé. Une sélection de pâtisseries typiquement françaises est présentée aux clients.

- b) Compléter le tableau.

Pâtisseries de France	
Région	Pâtisserie
<i>Alsace / Lorraine</i>	❖
<i>Aquitaine</i>	❖
<i>Île de France</i>	❖
<i>Bretagne</i>	❖

**Question n° 2 : 15 points**

Afin de dynamiser la brasserie « Le Café Jardin », une soirée à thème est organisée toutes les semaines. Sous forme de buffet, les pays scandinaves, la Grèce et le Royaume-Uni sont représentés au travers de leurs spécialités culinaires. Les produits de qualité reconnue sont privilégiés.

a) Compléter le tableau ci-dessous.

<b>Pays</b>	<b>Spécialité culinaire proposée</b>
<b><i>Pays scandinaves</i></b>	<u>Entrée :</u>
	<u>Plat :</u>
	<u>Dessert :</u>
<b><i>Grèce</i></b>	<u>Entrée :</u>
	<u>Plat :</u>
	<u>Dessert :</u>
<b><i>Royaume-Uni</i></b>	<u>Entrée :</u>
	<u>Plat :</u>
	<u>Dessert :</u>

b) Définir les différents sigles présentés ci-dessous.

<b>Label</b>	<b>Définition</b>
<b><i>AOC</i></b>	
<b><i>Label Rouge</i></b>	
<b><i>AB</i></b>	
<b><i>Certificat de conformité</i></b>	
<b><i>IGP</i></b>	
<b><i>AOP</i></b>	

**Question n° 3 : 4 points**

Afin de satisfaire la clientèle des curistes, le restaurant gastronomique propose une carte des mets dont la valeur énergétique est réduite.

Citer quatre moyens applicables par les cuisiniers permettant d'alléger des plats traditionnels.

1)

2)

3)

4)

**Question n° 4 : 4 points**

Afin d'être en conformité avec la législation et aux recommandations de la commission d'hygiène et de sécurité du SOFIMER Thalassa, la direction vous demande de mettre en place le document unique.

a) Définir le « document unique ».

b) Citer trois mesures à appliquer concernant la prévention des risques professionnels ?

<b>Risques</b>	<b>Mesures préventives</b>
1. Chutes par glissade	•
2. Coupures aux mains	•
3. Brûlures par produit chimique	•

(À remettre avec la copie)

## THÈME 2 SERVICE ET COMMERCIALISATION

### **Question n° 1 : 8 points**

Pour répondre à la diversité de la clientèle accueillie, le SOFIMER Thalassa propose quatre formules de restauration.

a) Définir chacune des formules.

<b><u>Prestations</u></b>	<b><u>Définition</u></b>
Restaurant gastronomique	
Brasserie	
Salon de thé	
Room Service	

b) Citer deux raisons pour lesquelles le client fait appel au « Room Service ».

- 
- 

### **Question n° 2 : 4 points**

À l'occasion de la soirée « Bretagne – Normandie », vous décidez de mettre l'accent sur les fruits de mer et notamment sur les huîtres.

Proposer quatre éléments d'ambiance destinés à la promotion de ces produits.

- 
- 
- 
-

(À remettre avec la copie)

**Question n° 3 : 5 points**

La soirée « Bretagne / Normandie » offre l'opportunité de faire découvrir aux clients les boissons locales. Vous êtes chargé(e) d'informer les employés sur les trois produits retenus.

Compléter le tableau ci-dessous.

	<b><u>Cidre</u></b>	<b><u>Calvados</u></b>	<b><u>Pommeau</u></b>
Définition ou nature du produit			
AOC (deux réponses par produit)	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>	

**Question n° 4 : 5 points**

Le restaurant gastronomique présente un assortiment de fromages des régions « Bretagne et Normandie » ainsi que de la Grèce et du Royaume-Uni.

Proposer votre sélection en complétant le tableau ci-dessous.

<b><u>Nom du fromage</u></b>	<b><u>Lait</u></b>	<b><u>Famille</u></b>	<b><u>Région/Pays</u></b>
			Normandie
			Normandie
			Normandie
			Grèce
			Royaume-Uni

**Question n° 5 : 4 points**

Vous proposez à la clientèle des séances de dégustation de vins. La carte des vins vous permet d'assurer la promotion des vins de la vallée de la Loire. Pour ce faire, vous choisissez quatre types de vins représentatifs.

Compléter le tableau ci-dessous.

<b><u>Type de vin</u></b>	<b><u>Appellation</u></b>
<i>Exemple : Vin effervescent</i>	<i>AOC Crémant de Loire</i>
Vin blanc sec	
Vin blanc liquoreux	
Vin rouge	
Vin rosé	

**Question n° 6 : 4 points**

Le bar « Le Soleil » a mis en place une carte des boissons chaudes pour accompagner le buffet de pâtisseries françaises. Afin de mieux renseigner le client, vous familiarisez votre personnel à la réalisation des prestations proposées. Renseigner le tableau.

<b><u>Boissons chaudes</u></b>	<b><u>Méthodes de réalisation</u></b>
<i>Exemple : Espresso</i>	<i>Café fort réalisé à la machine « Espresso » avec au moins 7 grammes de café moulu par décilitre d'eau.</i>
Capuccino	
Chocolat viennois	
Thé au lait	
Irish Coffee	