

THÈME 1

Organisation et production culinaire

Question 1 : (12 points)

Compléter le tableau annexe 1.

- a) Les principaux plats qui représentent la région Bourgogne (cette liste n'est pas exhaustive), Coq au vin, Tripes au Marsannay, Oeufs en meurette, Boeuf bourguignon, Potée bourguignonne, Lapin à la moutarde de Dijon, Sorbet au cassis, Flan au coing. 6 points
- b) Les principaux plats qui représentent l'Italie. 6 points
Lasagne, minestrone, osso bucco, polenta, rissoto, raviolis, tiramisu, cassate...

La description de chaque plat est à l'appréciation du jury.

Question 2 : (6 points)

A l'occasion de cette manifestation, vous envisagez d'effectuer vos achats au M.I.N. (marché d'intérêt national) ou de faire appel à des fournisseurs.

- a) Préciser quels sont les avantages et les inconvénients d'acheter au M.I.N. (3 de chaque) 3 points

Avantages : Choix, créativité, dépannage, prix intéressant...

Inconvénients : Paiement comptant, horaires, pertes de temps, investissement dans un véhicule utilitaire...

- b) Quels sont pour vous les principaux critères de sélection d'un fournisseur. 3 points
Rapport qualité/prix, choix, délais de paiement, délais de livraison, disponibilité ponctualité, régularité, flux tendu...

Question 3 : (12 points)

- a) AOP Appellation Origine Protégée 2 points
Exemple : Produits agricoles à l'usage de l'alimentation humaine et boissons, eaux, huiles essentielles et produits de boulangerie
- IGP : Indication Géographique Protégée. 2 points
Exemple : Noms de pays et de régions précis.
- L'AOP et IGP protègent : 4 points
- la dénomination de vente quand elle constitue le nom géographique
 - le nom géographique rapporté à la dénomination de vente d'un produit
- b) Le terme ISO signifie : Organisation Internationale de Normalisation 2 points
- c) La norme ISO 9000 est la plus appropriée : elle définit le contenu des normes et permet à l'utilisateur de s'y référer. C'est la norme relative à la production. 2 points

CORRIGE

**BACCALAUREAT
PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 1999

Repère : 9906-RESTA-COR

E1 : Épreuve Technologique
Sous-épreuve A1 Restauration
(Partie théorique)

Coef : 3

Durée : 2 heures

Ce corrigé comporte 3 pages

Page 1/3

THÈME 2

Service et commercialisation

Question 1 :

Vins proposés Menu région Bourgogne	Vins proposés Menu Italie
↳ CHABLIS	↳ ASTI SPUMANTE
↳ MEURSAULT	↳ SOAVE
↳ FIXIN	↳ CINQUETERRE
↳ VOSNE ROMANEE	↳ BAROLO
↳ BEAUNE	↳ CHIANTI
↳ GEVREY CHAMBERLIN	
↳ VOUGEOT	
↳ VOLNAY	
↳ POMMARD	
↳ CREMANT DE BOURGOGNE	

CORRIGE

**BACCALAUREAT
PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 1999

Repère : 9906-RESTA-COR

**E1 : Épreuve Technologique
Sous-épreuve A1 Restauration
(Partie théorique)**

Coeff : 3

Durée : 2 heures

Ce corrigé comporte 3 pages

Page 2/3

Question 2 : (6 points)

3 formules attractives autres que le traditionnel plateau de fromages.

- mini-buffet de fromages
- faire appel à un fromager
- formule vins et fromages
- fromages chauds

Question 3 :

Pour limiter les pertes :

- Conservation dans un endroit frais après utilisation
- Protection des fromages susceptibles de couler
- Utilisation des talons et parures en cuisine
- Fromages inclus dans le menu pour favoriser la rotation
- Mise en valeur des fromages (référence au terroir)
- Sélection judicieuse des fromages...

CORRIGE

**BACCALAUREAT
PROFESSIONNEL
RESTAURATION**

Session : 1999

Repère : 9906-RESTA-COR

**E1 : Épreuve Technologique
Sous-épreuve A1 Restauration
(Partie théorique)**

Coef : 3

Durée : 2 heures

Ce corrigé comporte 3 pages

Page 3/3