

## PRÉSENTATION DU SUJET

Vous exploitez un établissement de restauration traditionnelle situé à Auxerre.

Dans le cadre de la foire régionale, les exposants de la délégation italienne vous contactent afin d'envisager un dîner pour 80 convives destiné à leurs clients importants.

**Thème 1**    *BAREME INDICATIF*  
*Question n° 1 : 12 points*  
*Question n° 2 : 6 points*  
*Question n° 3 : 12 points*

**Thème 2**    *BAREME INDICATIF*  
*Question n° 1 : 15 points*  
*Question n° 2 : 6 points*  
*Question n° 3 : 9 points*

<h1 style="margin: 0;">SUJET</h1>		
<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION</b>  Session : 1999  Repère : 9906-RESTA	<b>E1 : Épreuve Technologique</b> <b>Sous-épreuve A1 Restauration</b> (Partie théorique)	
	Coef : <b>3</b>	Durée : <b>2 heures</b>
Ce sujet comporte <b>5 pages</b>		Page <b>1/5</b>

# THÈME 1

## Organisation et production culinaire

### TRAVAIL DEMANDE :

1°) Compléter le tableau ci-joint (**annexe 1**).

a) Etablir :

- un menu de trois plats sur la cuisine de la région Bourgogne,
- un menu de trois plats sur la cuisine italienne.

b) Expliquer succinctement chaque recette (principaux composants).

2°) 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) Citer trois avantages et trois inconvénients d'achats effectués au M.I.N.

b) Quels sont les principaux critères de sélection d'un fournisseur.

3°) De nouvelles appellations figurent sur les emballages.

a) Donner la signification des sigles A.O.P, I.G.P. Préciser leur rôle et fournir un exemple pour chacun d'eux.

b) Que signifie le terme I.S.O. ?

c) Parmi les normes de la série I.S.O. 9000, quelle est la plus appropriée à la restauration dans les différentes étapes de la transformation ?

## THÈME 2

### Service et commercialisation

#### TRAVAIL DEMANDE :

- 1°) Proposer avec précision des appellations (A.O.C.) de vins qui font la **réputation** de la Bourgogne et de l'Italie.  
Ces vins devront s'accorder aux différentes spécialités de la Bourgogne et de l'Italie que vous avez sélectionnées dans le tableau de l'**annexe 1** ; vous complétez le tableau de l'**annexe 2** en ajoutant 2 propositions de fromages de Bourgogne et 2 propositions de fromages Italiens.
- 2°) Proposer 3 formules attractives de vente du fromage autres que le traditionnel plateau de fromages.
- 3°) Proposer 6 moyens à mettre en oeuvre pour limiter les pertes occasionnées par le service des fromages.

**Annexe 1**  
**Thème 1**  
**Organisation et Production culinaire**  
*(A rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

...../.....

Menu régional (Bourgogne) et international (Italie).

<b>Menu région "Bourgogne"</b>		<b>Menu "Italie"</b>	
<b>Mets</b>	<b>Explications succinctes de la recette (Principaux composants)</b>	<b>Mets</b>	<b>Explications succinctes de la recette (Principaux composants)</b>
<b>ENTREE</b>		<b>ENTREE</b>	
<b>VIANDE OU POISSON</b>		<b>VIANDE OU POISSON</b>	
<b>DESSERT</b>		<b>DESSERT</b>	

**Annexe 2**  
**Thème 2**  
**Service et Commercialisation**  
*(A rendre complétée avec la copie)*

Numérotez vos pages :

...../.....

Menu région Bourgogne		Menu Italie	
Mets	Vins proposés	Mets	Vins proposés
Entrée		Entrée	
Viande ou poisson		Viande ou poisson	
Fromages		Fromages	
Dessert		Dessert	