

PRESENTATION DU SUJET

Vous êtes restaurateur dans la région Pays de Loire. La municipalité de votre village reçoit une délégation de cent étudiants européens.

Vous êtes chargé(e) d'organiser :

- ◆ Un déjeuner simple d'accueil,
- ◆ Une soirée à caractère régional,
- ◆ Un dîner de clôture représentatif de différents pays européens.

BAREME DE NOTATION

THEME 1

| | |
|---------------|------------------|
| Question n° 1 | 12 points |
| Question n° 2 | 8 points |
| Question n° 3 | 10 points |
| TOTAL | 30 points |

THEME 2

| | |
|---------------|------------------|
| Question n° 1 | 14 points |
| Question n° 2 | 10 points |
| Question n° 3 | 6 points |
| TOTAL | 30 points |

N.B. : Les pages 3, 4, 5, 6, 7, 8 sont à rendre avec la copie.

| SUJET | | |
|--|---|-------------------------|
| BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION | E1 : Epreuve Technologique Sous-épreuve A1 Technologie | |
| Session : 2002 | Coef. : 3 | Durée : 2 heures |
| Repère : 1 métropole | Ce sujet comporte 8 pages | Page : 1 / 8 |

THEME 1

Organisation et Production Culinaire

Question n° 1 : 12 points

- Proposez un déjeuner simple composé de trois plats :
(complétez le document **annexe n° 1** page 3 à rendre avec la copie).

- ◆ Un hors-d'œuvre froid à base d'ovo-produits et autres ingrédients assemblés sur site, sans cuisson.
- ◆ Un plat principal avec une garniture, cuit sous vide et transféré selon le principe de la liaison réfrigérée.
- ◆ Un dessert d'assemblage comportant une pâte et une crème de base et un fruit poché.

- Précisez les produits d'assemblage utilisés, leur présentation commerciale (gamme s'il y a lieu), les températures réglementaires de conservation et les matériels spécifiques utilisés.

Question n° 2 : 8 points

Complétez le tableau (**annexe n° 2**) sur les différentes techniques de cuisson appliquées aux œufs.

Pour chacune de ces techniques, proposez deux appellations classiques et indiquez succinctement la composition.

Question n° 3 : 10 points

Complétez le tableau récapitulatif (**annexe n° 3**) en indiquant par fournisseur, les produits nécessaires à vos trois propositions pour 100 couverts.

DOCUMENT ANNEXE N° 1
(A rendre avec la copie)

| INTITULE DE CHAQUE PLAT | PRODUIT D'ASSEMBLAGE UTILISE | PRESENTATION COMMERCIALE | TEMPERATURE DE CONSERVATION | MATERIELS |
|-------------------------|------------------------------|--------------------------|-----------------------------|---|
| <u>Hors d'œuvre :</u> | | | | |
| <u>Plat principal :</u> | | | | <u>De remise en température :</u> <u>De dressage :</u> |
| <u>Dessert :</u> | | | | <u>De montage :</u> <u>De dressage :</u> |

DOCUMENT ANNEXE N° 2
(A rendre avec la copie)

| TECHNIQUE DE CUISSON | APELLATION CLASSIQUE | COMPOSITION |
|---|-----------------------------|--|
| <i>Exemple :</i> POCHER VIN ROUGE | <i>Bourguignonne</i> | <i>Pocher dans du vin rouge, sauce et garniture bourguignonne (croûtons, lardons, champignons sautés, petits oignons glacés)</i> |
| POCHER | | |
| | | |
| EN COCOTTE | | |
| | | |
| AU PLAT | | |
| | | |
| BROUILLES | | |
| | | |

DOCUMENT ANNEXE N° 3
(A rendre avec la copie)
TABLEAU RECAPITULATIF DE COMMANDE

| DENREES PAR FAMILLE | UNITE | 1 ^{er} PLAT | 2 ^{ème} PLAT | 3 ^{ème} PLAT | TOTAL |
|---------------------|-------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

THEME 2
Service et Commercialisation

(A rendre avec la copie)

Question n° 1 : 14 points

Lors de cette manifestation, il sera servi un dîner représentatif de la gastronomie française.

- ◆ Rédiger l'argumentation de vente de chaque plat et proposez pour chacun d'eux un vin issu de la même région.
- ◆ Complétez le tableau ci-dessous :

| | PROPOSITION DE MENU | ARGUMENTATION DE VENTE | VIN A.O.C. |
|----------------------------|---|-------------------------------|-------------------|
| Entrée | TERRINE DE FOIE GRAS DES LANDES TRUFFEE | | |
| Poisson | SANDRE POCHE BEURRE NANTAIS | | |
| Viande et Garniture | VOLAILLE DE BRESSE COCOTTE GRAND MERE | | |
| Fromage | PLATEAU DE FROMAGES (la composition est à préciser ci-dessous) | | |
| Dessert | TARTE TATIN | | |

- PROPOSITION POUR LA COMPOSITION D'UN PLATEAU DE FROMAGES (8 fromages)

(A rendre avec la copie)

Question n° 2 : 10 points

A partir de la liste des plats, des fromages et des vins représentatifs de différents pays européens :

- ◆ Identifiez les pays d'origine pour chaque produit ou plat présenté et complétez le tableau en **annexe n° 4**.

| HORS D'ŒUVRE / ENTREES | FROMAGES |
|--|---|
| Asperges de Navarre Jambon San Daniele Jambon de Westphalie Jambon persillé Oxtail Soup au Sherry | Mozzarella Stilton Manchego Quark Fourme d'Ambert |
| POISSONS | DESSERTS |
| Truite de la Forêt Noire Alose grillée à l'oseille Bacalao à la Vizcainne Scampi Fritti Smoked Eel | Clafoutis Butter Küche Crema de Avellanas Torta di Ricotta Plum pudding |
| VIANDES | VINS |
| Escalope Milanaise Irish Stew Paëlla a la Valenciana Coq au vin jaune Choucroute Bavaroise | Valdepeñas Müller Thurgau Château Chalon Pinot noir de l'Hampshire Graves blanc Trollinger Barolo Soave Rioja Seyval du Sussex |

Question n° 3 : 06 points

En souvenir de leur séjour, la municipalité souhaite offrir aux étudiants un panier cadeau contenant un des produits représentatifs des régions suivantes :

| REGIONS | PRODUITS MARQUEURS (Boisson, fromage, charcuterie, condiment...) |
|---------------------------------|---|
| Basse-Normandie | |
| Bretagne | |
| Aquitaine | |
| Provence, Alpes, Côte d'Azur | |
| Rhône-Alpes | |
| Alsace | |

DOCUMENT ANNEXE N° 4

(A rendre avec la copie)

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|--|
| PAYS | | | | | |
| HORS D'OEUVRE / ENTREE | | | | | |
| POISSON | | | | | |
| VIANDE | | | | | |
| FROMAGE | | | | | |
| DESSERT | | | | | |
| VINS | | | | | |