|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N° | **Contrôle en Cours de Formation**  Baccalauréat professionnel Cuisine  **Académie :** Grenoble    **Lycée :** Ecole Hôtelière Internationale Savoie Léman  Thonon les Bains | | **Date :** …/…/2014 |
|  | **Épreuve:** | | |
|  | **NOM :** | | |
|  | **Prénoms :** |  | |
| N° | Appréciation du correcteur Note : | | |

**TECHNOLOGIE CULINAIRE**

***(Durée de l’épreuve 1 H)***

**SESSION 2014**

|  |
| --- |
| Matériel autorisé |

|  |
| --- |
|  |
| *Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 99* |
|  |

**Le prêt entre candidats est interdit.**

**CE DOSSIER COMPORTE  PAGES**

**Il est demandé aux candidats :**

* de contrôler que le dossier sujet soit complet,
* d'inscrire son nom, prénom et la date
* de **répondre obligatoirement sur ce dossier**,
* de rendre ce dossier **complet** en fin d’épreuve.

**PRÉSENTATION DU SUJET**

Vous venez d’être recruté(e) en qualité de commis polyvalent dans l’hôtel restaurant « fleurs des neiges » à CHATEL en Haute-Savoie. L’établissement propose un hôtel de 60 chambres. Il dispose d’un restaurant de type traditionnel familial proposant une cuisine à caractère régional.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACITÉ D’ACCUEIL DU RESTAURANT** | |
| 100 Personnes | |
| **PRESTATIONS** | |
| Chambre à partir de 63€, petit déjeuner buffet à 8,90€  Carte à partir de 12,80€, Menus de 17€ à 22€ (hors boissons)  Forfait séminaire à 56€ et Formule banquet à 29€ boissons comprises | |
| **SITUATION GÉOGRAPHIQUE** | |
|  | |
| COORDONNÉES |  |
| FORME JURIDIQUE |  |
| CAPITAL |  |
| EFFECTIF | 15 salariés et 2 apprentis |
| RCS |  |
| APE |  |

*Barème de notation*

|  |  |
| --- | --- |
| ***question*** | ***points*** |
| *01* | *09pts* |
| *02* | *10pts* |
| *03* | *08pts* |
| *04* | *10pts* |
| *05* | *05pts* |
| *06* | *08pts* |

**TRAVAIL À FAIRE**

|  |
| --- |
| **Question 1 ()** |
| ⮊ *Le contexte :*  *Dans le cadre d’un échange avec les deux villes jumelées avec CHATEL, l’établissement organise une soirée italienne et une soirée espagnole. Le chef vous demande d’établir un menu avec deux entrées, deux plats garnis et deux desserts de chacun de ces deux pays*   * A partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle complétez le tableau **(Annexe 01)***.* |
| **Question 2 ()** |
| ⮊ *Le contexte :*  *Le chef décide d’établir une ardoise de plats du jour genre « BISTRONOMIE » (crée par Yves Camdebordes restaurateur étoilé parisien et jury d’une émission culinaire) afin d’attirer une autre clientèle.*  *Ardoise établie sur 05 jours de la semaine (avec pour chaque plat une explication succincte)*   * A partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle complétez le tableau (**Annexe 02)** |
| **Question 3 ()** |
| ⮊ *Le contexte :*  *Un sondage réalisé auprès de la clientèle sur le service de restauration, montre que des clients souhaitent une proposition de soupes et potages pour le diner. Répondez à cette demande en proposant une carte de potages.*   * À partir de vos connaissances, de votre expérience professionnelle complétez le tableau (**Annexe 03**) |
| **Question 4 ()** |
| ⮊ *Le contexte :*  *Vous dispenserez également à votre clientèle des cours de cuisine le lundi de 9 heures à 12 heures, Ces cours seront destinés à une clientèle voulant apprendre à réaliser une cuisine ne nécessitant pas trop de temps tout en préservant la qualité, les produits de l’agro alimentaire seront utilisés pour répondre à l’objectif fixé.*   * À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, complétez le document **(annexe 04)** |
| **Question 5 ()** |
| ⮊ *Le contexte :*  *Afin de compléter votre formation au sein de l’établissement vous occuperez le rôle de commis pâtissier en fin de saison*   * À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le document (**annexe 05**) |
| **Question 6 ()** |
| ⮊ *Le contexte :*  *Pour des raisons de facilités de mise en place et respect d’hygiène le chef de cuisine utilise de plus en plus le sous-vide. Expliquez les différentes étapes de réalisation d’une cuisson sous vide jusqu’à la commercialisation du plat.*   * À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le document **(annexe 06)** |

Annexe 01 :

Menu des deux pays invités lors du jumelage

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Menu** | **Espagne** | **Italie** | **Argumentation** |
| Entrée |  |  |  |
| Plat principal |  |  |  |
| Dessert |  |  |  |

Annexe 02 :

Ardoise de la semaine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **JOUR** | **PLAT DU JOUR** | **ARGUMENTATION** |
| LUNDI |  |  |
| MARDI |  |  |
| MERCREDI |  |  |
| JEUDI |  |  |
| VENDREDI |  |  |

Annexe 03 :

Carte des soupes et potages

|  |  |
| --- | --- |
| **POTAGE OU SOUPE** | **NOM ET LEGUME DOMINANT** |
| *Crème ou velouté* |  |
| *Potage taillé de la semaine* |  |
| *Potage « purée de légumes frais »*  *Du jardin* |  |
| *Potage « purée de légumes secs »* |  |

Annexe 04 :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *MENU* | *Production traditionnelle :*  *les principaux produits* | *Gamme* | *Produits correspondants de l’agro-alimentaire* | *Gamme* |
| ***Quiche***  ***Aux***  ***Légumes*** | *Pâte brisée maison* | *1ere* |  |  |
| *Légumes frais* | *1ere* |  |  |
| *Appareil à crème prise salée* | *1ere* |  |  |
| ***Escalope de saumon sauce vin blanc***  ***Flan de courgettes*** | *Filet de saumon* | *1ere* |  |  |
| *Fumet de poisson maison réalisée avec des arêtes de sole* | *1ere* |  |  |
| *Sauce vin blanc classique* | *1ere* |  |  |
| *Purée de courgettes fraîches et appareil à crème prise salée* | *1ere* |  |  |
| ***Charlotte aux fraises*** | *Biscuit cuillère maison* | *1ere* |  |  |
| *Appareil à bavarois aux fruits maison (fraises fraiches)* | *1ere* |  |  |
| *Décor chantilly maison et fruits frais* | *1ere* |  |  |

Annexe 05 :

Retrouvez la région française d’origine des préparations sucrées suivantes :

(Kugelhof, Milliard, ,Flamusse, Far aux pruneaux, tarte Tatin, tarte Bourdaloue, Flognarde aux pommes, tarte au sucre, gâteau aux noix, crème Catalane)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Rhône-Alpes |  | Alsace |  |
| Bretagne |  | Auvergne |  |
| Nord Pas de Calais |  | Ile de France |  |
| Centre |  | Languedoc  Roussillon |  |
| Bourgogne |  | Limousin |  |

Annexe 06 :

Technique sous vide

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Réception et stockage des matières premières |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 | Finition et distribution le jour J |