|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOM :** | Contrôles des connaissances CCF | ***DATE :*** | |
| **Prénom :** |
| ***Observations : CORRIGE***    *98 X 20 = 20* | | | ***20*** |

**Présentation du sujet**

**SARL « Le boucanier »**

Le restaurant **« Le boucanier »** se situe à Chamrousse (38410), 15 place du Vernon. Chamrousse, située dans les alpes au milieu du massif de Belledonne, est une station de sports d’hiver, de VTT et de balades en montagne. Le restaurant est une SARL au capital de 30 000 € dirigée par Monsieur GENDEN Noël et son épouse Marie Chantal. Il est aidé dans son travail par un salarié et un apprenti. Le restaurant peut servir jusqu’à 80 couverts par service (deux services/jour, trois en période de vacances scolaires).Vous êtes recruté comme chef de cuisine dans l’établissement. Ce dernier a une activité pendant 270 jours. Il est ouvert 9 mois sur 12. Monsieur GENDEN vous sollicite sur vos connaissances technologiques afin que vous puissiez lui rendre compte de vos savoirs.

Question 1 : (12 points)

Dans le cadre de la démarche environnement et qualité, il vous est demandé de remplir le tableau suivant :

S’approvisionner dans le respect du développement durable.

Répondez à votre chef en complétant les avantages liés aux achats respectant la saisonnalité et la proximité des producteurs.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Description** | **Avantages** | **Inconvénients** |
| **Acheter en respectant la saisonnalité** | Consiste à acheter des produits en respectant les saisons (par exemple, pour les fruits et légumes) | - Produits frais, bons, goûteux  - Prix d’achat bas | - Disponibilité des produits répartie sur l’année  - Approvisionnement plus aléatoire, fournisseurs multiples |
| **Acheter des produits locaux** | Consiste à acheter des produits du terroir chez les petits producteurs régionaux | - Limiter l’empreinte carbone  - Réaliser un partenariat solide et durable avec le fournisseur | - Difficulté de centraliser les achats  - Fournisseurs multiples  - Gestion des approvisionnements contraignante |

Question 2 : /20

Afin de communiquer sur vos engagements avec vos clients,

Définissez les 2 labels qualités suivants (10 points)

|  |  |
| --- | --- |
| **Label** | **Définition des labels** |
| http://www.mirabelles-de-lorraine.fr/wp-content/uploads/2012/08/Logo-IGP-fond-jaune.jpg |  |
| http://www.ossau-iraty.fr/wp-content/uploads/2013/11/logo-aop-new.jpg |  |

Question 3 :

Pour répondre a une attente des clients de « Le Boucanier », vous devez compléter un tableau des interdits alimentaires et contraintes religieuses, en donnant pour chaque religion 2 exemples  de produits: (6 points)

Aliment interdit à la consommation pour :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Christianisme semaines du carême de Pâque | Islam | Judaïsme |
| *Viande* | *Porc, alcool, grenouille*  *Anguille,* | *Porc, gibier, autruche,*  *Poisson sans nageoires ni écailles, coquillage* |
| *œuf* | *perdrix, viande non halal* | *Crustacé, suif……et non*  *cacher* |

Question 4 : Les autres appareils de cuisson

Dans le cadre de la mise en place des cartes du restaurant le chef vous demande d’associer des matériels nouveaux à des modes cuisson traditionnels Vrai / Faux (12 points)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Matériel de cuisson** | **Modes de cuisson associés** | **Observations** | **Applications culinaires** | **Vrai** | **Faux** |
| Sous-vide | Pocher puis cuisson d’appoint | Achat de poches à prévoir | Mise en place de légumes  Cuisson basse température | **x** |  |
| Thermomix | Vapeur, frire, rôtir, poêler | Quantités très limitées et mise au point longue | Infusion d’arômes  Cuisson d’un suprême de volaille à l’orange |  | **x** |
| Four multi-ondes | Ragoût, braiser, poêler | Mise en place de cuisson longue et douce | Paleron braisé  Jarret braisé à la bière |  | **x** |
| Hold-o-mat | Vapeur, pocher | Quantités très limitées  Température au degré | Crème anglaise  Coulis d’herbe  Poisson vapeur |  | **x** |
| Planche à induction | Sauter | Rapidité de mise en température | Foie gras poêlé, poisson caramel | **x** |  |
| Gastrovac | Rôtir, poêler, pâtisserie, braiser, vapeur | Générateur d’ondes  Cuisson plus rapide | Poêlée de légumes  Un feuilletage en 8 minutes  Filet de saumon rosé à l’arête |  | **x** |

Question 5 : /24

À partir de vos connaissances et de la photo ci-dessous, le chef vous demande de redéfinir son dessert phare (La Foret Noire) et de réaliser l’analyse sensorielle : (4 points)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTw9s6S0qyY0HL_OCiKfCKQGzfS-iPq6NnwsQC8qqeXsJhR3el5ndLNQW_8](http://www.google.fr/url?q=http://www.lefournildegilles.com/index.php?module%3Dproduits%26mode%3Dfiche%26prd_id%3D4&sa=U&ei=RQQQVZzpHMbfaNLvgbgF&ved=0CBwQ9QEwAzgU&usg=AFQjCNEM5um34s3ORKBWojRNmSXCssgT-Q) | Aspect | Couleur brun marron chocolat et blanche avec des cerises rouges |
| Odeur | Cacaoté, vanillé, kirch |
| Saveur | Vanille, chocolat, cerise, amertume et sucrée |
| Texture | Croquant, craquant, souple, moelleux, fondant. |

Question 6 :

Dans le cadre de l’évolution et de la prospection, Votre chef vous demande de proposer une définition du restaurant « Le boucanier » que vous pourriez présenter à votre clientèle. (6 points)

C’est un concept de restauration basé sur la cuisine de montagne, accessible et empruntant les grands plats traditionnels de la région Rhône Alpes car il permet de se retrouver en famille ou avec des amis pour célébrer un évènement festif, coloré et multiculturel  … Il commence par un apéritif et se termine au digestif. Entre les deux, sont servis entrée, poisson et/ou viande, fromage et dessert.

Question 7 :

Dans le cadre de la mise en place de la carte du restaurant « **Le boucanier**», Le chef vous demande de compléter le tableau suivant « suggestion du chef » pour les plats du jour à base de produits marqueurs de la région Rhône Alpes, en alternant viande / poisson en respectant les bases d’élaboration d’un menu

(14 points)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Jours | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche |
| Plat |  |  |  |  |  |  |  |
| Garnitures |  |  |  |  |  |  |  |

Question 8 : /18

Dans le cadre de la redynamisation du restaurant le gérant vous demande pour ces soirées « Le tour de France », de compléter le tableau ci-dessous avec des produits marqueurs des régions. (18 points)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Région d’origine | Produit marqueur |
| Entrée | Poitou Charentes |  |
| Entrée | Pays de la Loire et centre |  |
| Entrée | Provence alpes côte d’azur |  |
| Entrée | Auvergne |  |
|  |  |  |
| Viande | Limousin |  |
| Viande | Midi Pyrénées |  |
| Viande | Lorraine |  |
| Poisson | Corse |  |
| Poisson | Languedoc-Roussillon |  |
| Poisson | Nord pas de calais / Picardie |  |
| Crustacé | Bretagne |  |
| Crustacé | Normandie |  |
|  |  |  |
| Fromage | Ile de France |  |
| Fromage | Franche-Comté |  |
|  |  |  |
| Dessert | Alsace |  |
| Dessert | Champagne |  |
| Dessert | Aquitaine |  |
| Dessert | Bourgogne |  |

Question 9 : /16

Dans le cadre des soirées européennes du restaurant « **Le boucanier »** qui sont le mardi soir pour les pays du Nord de l’Europe (Allemagne, Pays scandinave, Benelux, Royaume uni), et le Vendredi soir pour les pays du sud de l’Europe (Italie, Espagne, Grèce, Portugal) le gérant vous soumet au questionnaire « Quizz » afin de tester vos connaissances sur les différents plats et produits marqueurs de chaque pays. (16 points)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Pays | Plat ou produit Marqueur | Vrai | Faux |
| Allemagne | La Foret Noire | X |  |
| Benelux | Waterzooï de poulet | X |  |
| Espagne | Antipasti |  | X |
| Grèce | Raisin de Corinthe | X |  |
| Italie | Gaspacho |  | X |
| Pays scandinave | Sledz |  | X |
| Portugal | Porc à l’alentejo | X |  |
| Royaume Uni | Chiken Burger |  | X |
| Allemagne | Viande des Grison |  | X |
| Benelux | Palatschinken (crêpes) |  | X |
| Espagne | Jamon Iberico | X |  |
| Grèce | Dolmade | X |  |
| Italie | Jambon Serrano |  | X |
| Pays scandinave | Hareng Fumé | X |  |
| Portugal | Zarzuela de pescados |  | X |
| Royaume Uni | Bœuf d’Angus | X |  |