|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\bruno\Documents\CHARGEE MISSION\logo_Grenoble_2012.jpg | **CONTROLE EN COURS DE FORMATION**  BACCALAUREAT PROFESSIONNEL  COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURANT  **Épreuves E11 - E12 - E21**  **2015**  **Lycée des métiers de la restauration et du vin** |
| Lycée Hôtelier | **ACADEMIE DE GRENOBLE**  Ce sujet comporte 20 pages. |

**TECHNOLOGIE CUISINE, SCIENCES APPLIQUEES ET GESTION APPLIQUEE**

**MATERIEL AUTORISE**

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

Toutes les réponses doivent être notées sur ce dossier qui doit être rendu à la fin de l’épreuve.

***IMPORTANT !* Il est demandé aux candidats de répondre obligatoirement sur ce dossier**.

À la fin de l’épreuve, vous pourrez garder les deux premières feuilles.

***Hôtel Restaurant « L’Insouciance »***

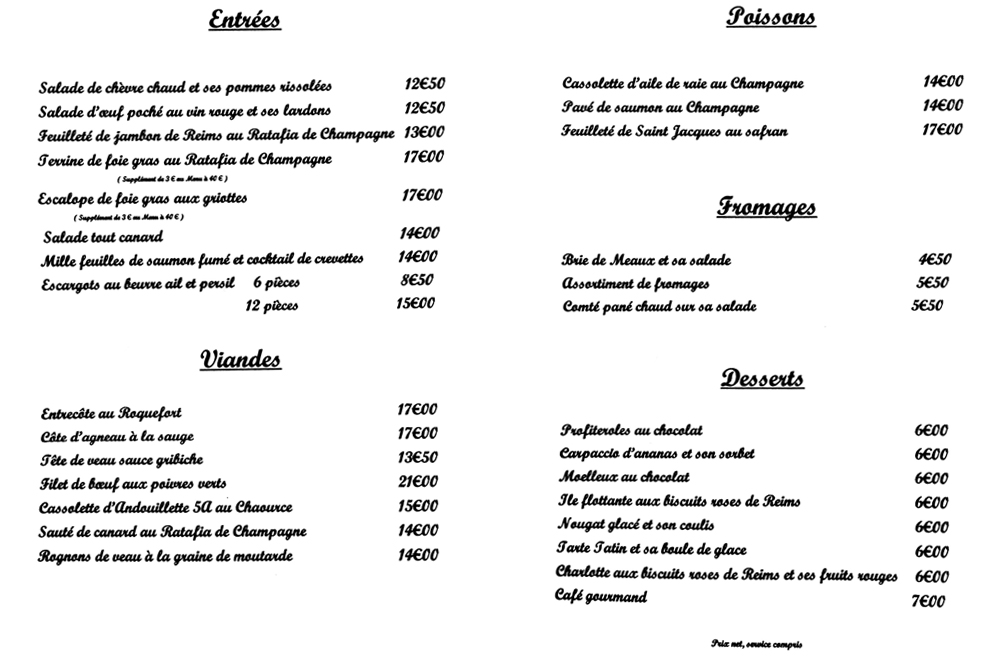
* Situation géographique :

**Grenoble  (38) – Isère - Région Rhône-Alpes**

**156 Avenue Gambetta 38000 Grenoble**

* Hôtel : 25 chambres
* Type de restauration : **Traditionnelle**
* Prestations : **Carte + menus + formule banquet**
* Capacité d’accueil : **Environ 100 personnes (1 salle de 50 couverts et 1 salle modulable pouvant accueillir 50 couverts)**
* **SARL au capital de 60 000 euros**
* **Numéro RCS : Grenoble B 654158354**

**Extrait de la carte des mets**



**TECHNOLOGIE CUISINE**

ACADEMIE DE GRENOBLE SESSION : 2013 pour le BEP

Lycée hôtelier de tain

Professeur : DEIDIER BEMELMANS CHIROL

Session 2015 pour le BEP

Session 2016 pour le BAC

NOM : ……………………….. Classe : ……………………...

Prénom: ………………………

BEP: …………………………………………………………….. Note : / 20

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TECHNOLOGIE OPC** | | | | | | |
|  | **N° Questions** | | | **THEMES ABORDES** |  |  |
| **Dossier 1** | **1** | **3,75** | **Points** | **Les poissons** | **8** | **Points** |
| **2** | **1,25** | **Points** |
| **3** | **3** | **Points** |
| **Dossier 2** | **4** | **4** | **Points** | **Les viandes** | **5** | **Points** |
| **5** | **1** | **Point** |
| **Dossier 3** | **6** | **4** | **Points** | **Les PAI** | **4** | **Points** |
| **Dossier 4** | **7** | **3** | **Points** | **Les procédés de conservation** | **3** | **Points** |
|  |  |  |  | **TOTAL** | **20 Points** |  |

*Vous êtes employé au restaurant « L’Insouciance » en tant que Chef de partie depuis un an. Vous avez sous votre responsabilité un commis et un stagiaire.*

***TRAVAIL À FAIRE***

|  |
| --- |
| **DOSSIER : 1**  **Question 1** |
| **Le contexte***:* **Le Chef de cuisine vous donne un premier axe de travail. Il souhaite en effet développer la cuisine à base de poisson.**  **Votre rôle: Compléter le tableau en citant le milieu d’origine, un mode de cuisson de votre choix et une sauce qui accompagne votre poisson. ANNEXE A** |

|  |
| --- |
| **Question 2** |
| **Le contexte*:* Dans le cadre de vos activités, vous participez à la réception de la commande du poisson.**  **Votre rôle : Cocher la case identifiant la morphologie du poisson ci-dessous et complétez les critères de fraîcheur en complétant les cases par un descripteur. ANNEXE A** |

|  |
| --- |
| **DOSSIER : 2**  **Question 3** |
| **Le contexte : Le Chef vous présente la nouvelle carte des viandes. Il vous interroge sur les cuissons correspondant aux morceaux choisis. Compléter le Document.**  **Votre rôle : Classer les plats de la carte en fonction du mode de cuisson et du temps de cuisson dans le tableau. Indiquer la couleur des viandes et des volailles. ANNEXEB** |

|  |
| --- |
| **DOSSIER : 3**  **Question 4** |
| **Le contexte*:* Le Chef reçoit la fiche produit du fond de veau PAI et vous questionne à propos de son utilisation.**  **Votre rôle: Définir le sigle PAI, lister les avantages et les inconvénients et donner des exemples d’utilisation. ANNEXEC** |

|  |
| --- |
| **DOSSIER : 4**  **Question 5** |
| **Le contexte*:* L’élaboration d’une carte demande une connaissance approfondie des procédés de conservation. Les différents modes de stockage des denrées alimentaires doivent s’effectuer dans le respect de la législation en vigueur.**  **Votre rôle : Appliquer les modes de conservation et les températures de stockage. ANNEXE D** |

**DOSSIER 1**

**ANNEXE A**

Q**uestion: 1 - Complétez le tableau suivant en donnant pour chaque poisson son milieu d’origine, un mode de cuisson et une sauce adaptée. (3,75 Points)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Poisson** | **Milieu d’origine** | **Mode cuisson** | **Sauce d’accompagnement** |
| **Exemple : Lotte** | **Mer Méditerranée** | **Braiser** | **Sauce Américaine** |
| **Daurade** |  |  |  |
| **Sandre** |  |  |  |
| **Sole** |  |  |  |
| **Rouget Barbet** |  |  |  |
| **Brochet** |  |  |  |

**Question: 2 - Cocher la case ci-dessous, de façon à identifier le poisson que vous avez en photo. (1,25 points)**

|  |
| --- |
| **□ Poisson plat 2 filets - □ Poisson rond 2 filets - □ Poisson plat 4 filets - □ Poisson rond 4 filets** |

**Question: 3 – Complétez les critères de fraîcheur en complétant les cases ci-dessous par un descripteur. (3 Points)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ODEUR** | **YEUX** | **CORPS** |
| **-** | **-** | **-** |

|  |
| --- |
| http://marcdelage.a.m.f.unblog.fr/files/2013/07/daurade-royale.gif |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OPERCULES** | **BRANCHIES** | **PEAU** |
| **-** | **-** | **-** |

**DOSSIER 2**

**ANNEXEB**

**CARTEDESVIANDES**

La carte des viandes va prochainement changée. Voici une proposition, ci-dessous :

|  |
| --- |
| **Côtelettes d’agneau de lait grillées**  **Tournedos sauté Mascotte**  **Pot au feu au bouillon parfumé**  **Jambonnette de canard poêlée**  **Poule au pot**  **Coquelet rôti au foie gras et fruits secs** |

**Question: 4 – Classer ces plats de la prochaine carte, en fonction du mode de cuisson et du temps de cuisson.**

**(3,50 Points)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CUISSON RAPIDE** | | **CUISSON LONGUE** | |
| **LESMETS** | **LESMODES**  **DE**  **CUISSON** | **LESMETS** | **LESMODES**  **DE**  **CUISSON** |
| **Exemple: Côtelettes d’agneau de lait** | **Griller** |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Question: 5 - Relier par une flèche les viandes ci-dessous en fonction de leur couleur de chair. (1 point)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Agneau de lait** |  | **Viande rouge** |
| **Bœuf Charolais** | **Volaille à chair blanche** |
| **Coquelet** | **Viande blanche** |
| **Canard** | **Volaille à chair brune** |

**DOSSIER 3**

**ANNEXE C**

**Fiche produit Fond de veau Chef : Source Nestlé**

**Les avantages:**

|  |
| --- |
|  |

**Question 6 - En vous aidant de la fiche produit ci-dessus, compléter le tableau ci-dessous. (4 Points)**

|  |  |
| --- | --- |
| **DÉFINITION DU SIGLE** | |
| **PAI :………………………………………………………………………………………………………………………** | |
| **AVANTAGES** | **INCONVÉNIENTS** |
| **A :………………………………………………………….**  **B :………………………………………………………….**  **C :………………………………………………………….**  **D :………………………………………………………….**  **E : Large gamme de produits.** | **●……………………………………………………………**  **●……………………………………………………………**  **●……………………………………………………………**  **●……………………………………………………………**  **● Nécessite une personnalisation** |

|  |
| --- |
| **EXEMPLES D’APPLICATIONS CULINAIRES** |
| **A :…………………………………………………………………………………………………………………………**  **B :…………………………………………………………………………………………………………………………**  **C :…………………………………………………………………………………………………………………………**  **D :…………………………………………………………………………………………………………………………** |

**DOSSIER 4**

**ANNEXE D**

**Question: 7 - Indiquer les lieux de stockage et les températures dans le tableau ci-dessous. (3 Points)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DENREE** | **LIEUDESTOCKAGE** | **TEMPERATURE**  **DE**  **STOCKAGE** |
| **VIANDES** |  |  |
| **ŒUFS** |  |  |
| **POMME DE TERRE** |  |  |
| **VOLAILLES** |  |  |
| **PRODUITS SURGELÉS** |  |  |
| **POISSONS** |  |  |

**GESTION APPLIQUÉE ET MERCATIQUE**

Professeurs : MOUNIER VERICEL, GERY, DESAULT

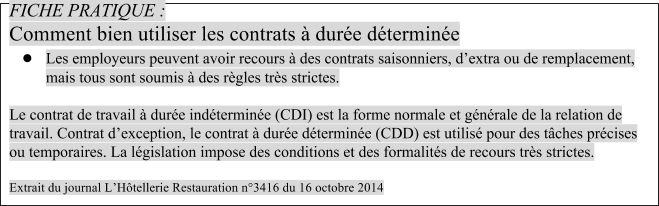
Session 2015 pour le BEP

Session 2016 pour le BAC

NOM : ……………………….. Classe : ……………………...

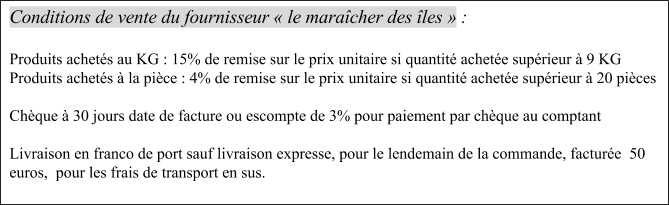
Prénom: ………………………

Note : / 20



**ANNEXE 1G**

**ANNEXE 2 G**

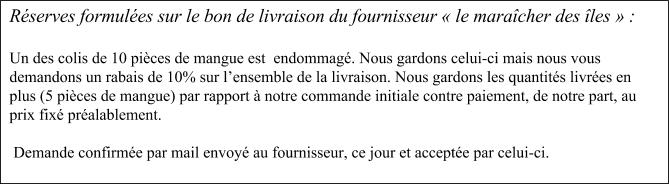


Extrait de la commande passée au fournisseur « Le marché des iles », le 18 décembre 2014

Le restaurant souhaite régler la facture par chèque à 30 jours

Livraison attendue pour le 22 décembre

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Désignation des produits** | **Unité de vente** | **Quantité** | **Prix Unitaire** |
| Litchi | Kg | 10 | 4 |
| Ananas Victoria | Pièce | 40 | 3 |
| Mangue | Pièce | 25 | 3 |



|  |
| --- |
| **Question 1** |
| ➲*Le contexte :* Votre stagiaire vous demande de l'aider à compléter le document suivant, document qui lui servira à présenter le restaurant dans son rapport de stage.  **Travail : Compléter le Document A « gestion » en vous servant des éléments donnés dans la présentation de l’entreprise. (5 points)** |

**DOCUMENT A « gestion » :**

|  |  |
| --- | --- |
| Que signifie le sigle SARL ?  /0.5 |  |
| Citer deux autres formes  juridiques (pas de sigle)  /1 |  |
| Quelle est la principale différence entre cette société et une entreprise individuelle ?  /1 |  |
| Quelle est la raison sociale de l’entreprise ?  /0.5 |  |
| Quel est son siège social ?  /0.5 |  |
| Expliquer son numéro de RCS : /1.5   * Grenoble * B * 654158354 |  |

|  |
| --- |
| **Question 2** |
| ➲*Le contexte :* Pour l’organisation optimale du banquet vous avez besoin de plus de personnel qu’habituellement. Aussi la direction de l’établissement vous demande des précisions sur le type de contrat de travail pouvant être signé à cette occasion.  **Travail** : **Compléter le Document B « gestion » en vous aidant de l’annexe 1 « gestion »**  **(8 points)** |

**DOCUMENT B « gestion » :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Quel type de contrat de travail doit signer le restaurateur : CDI ou CDD ? Justifiez votre réponse /2 | L’apprenti du comptable du restaurateur, en cours de formation, veut vous imposer différentes règles pour la conclusion du contrat à l’occasion du banquet. Dites si vous êtes d’accord en répondant par oui ou non : **/2**   |  |  | | --- | --- | | Contrat écrit obligatoire |  | | Motif de CDD |  | | Date de début de contrat non indiquée |  | | Signature du contrat facultatif |  |   Quelle source de droit fixe les conditions de rédaction d’un CDD ? /0.5  À quelles conditions un CDD peut-il être transformé en CDI ? Donnez deux cas /2 |
| Dans quels cas peut-il rédiger un CDD ? /1.5  Donnez trois contextes différents :  -  -  - |

|  |
| --- |
| **Question 3** |
| ➲*Le contexte :* Une livraison de produits exotiques a été réceptionnée en début de semaine en provenance du marché de Rungis.  **Travail** : **La direction vous charge de vérifier la facture correspondante, à la page suivante, à l’aide de l’annexe 2 « gestion ». Vous compléterez le Document C« gestion », en mentionnant ou non les anomalies constatées. Ensuite vous recalculerez la facture à payer (Document D « gestion »). (7 points)** |

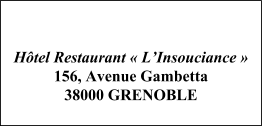
**DOCUMENT C « gestion » :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Conditions de prix brut : /0.5** |  |
| **Remise appliquée : /0.5** |  |
| **Produits facturés : /0.5** |  |
| **Conditions de paiement : /0.5** |  |
| **Quantité facturée : /0.5** |  |
| **Taux de TVA : /0.5** |  |



**LE MARAÎCHER**

**DES ÎLES**



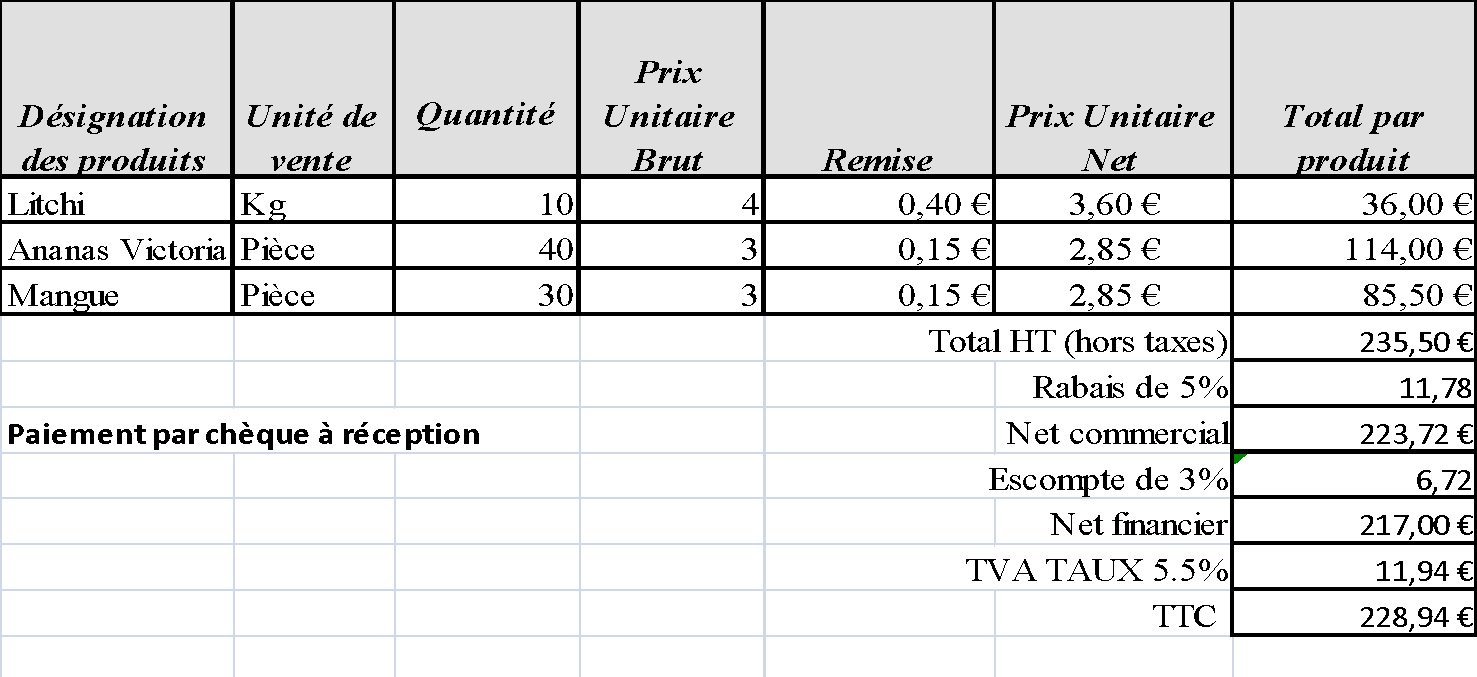
**Facture n°F42**

**Le 29 décembre 2014**

**N° de commande : 12854 du 18 décembre 2014**

**N° de livraison : 45896 du 22 décembre 2014**

**Conditions de paiement : Chèque à réception de facture sans escompte**



**7, rue de Montpellier**

**Bâtiment D2-FRUILEG 349**

**94622 RUNGIS CEDEX**

**TEL : 01 41 80 60 00 FAX : 01 41 80 60 01**

**SARL au capital de 60 000 euros – RCS : CRETEIL B 621127350**

**Courriel :** [**contact@lemaraicher-des-iles.com**](mailto:contact@lemaraicher-des-iles.com)

**Document D « gestion****» 4 points**

