

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  
**COMMERCIALISATION et SERVICES en**  
**RESTAURATION**

**SESSION 2016**

**ÉPREUVE E1 :**  
**ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE**

**Sous-épreuve E11 : Technologie**

*Le corrigé se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.*

**CORRIGÉ**

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>COMMERCIALISATION et</b> <b>SERVICES en RESTAURATION</b>		<b>E1 - Épreuve Scientifique et technique</b> Sous-épreuve <b>E11 Technologie</b>	
		Coef : <b>2</b>	Durée : <b>1 heure</b>
Repère : AP 1606-CSRT11-1C	<b>CORRIGE</b>	Session : <b>2016</b>	Page <b>1/7</b>

**le VIEUX LOGIS\*\*\***  
**RESTAURANT - HÔTEL**   

Marie-Pierre et Francis Gaye

Route des Grottes 64800 Lestelle-Bétharram  
 Tél. +33(0)5 59 71 94 87 - Fax. +33(0)5 59 71 96 75  
 contact@hotel-levieuxlogis.com  
 www.hotel-levieuxlogis.com

SARL au capital de 74 700 €

RCS : PAU B 306 906 181

Nombre de salariés : 12

L'établissement est ouvert 330 jours  
 par an

Fermeture en novembre

L'exercice comptable coïncide avec  
 l'année civile

Régime du réel normal de TVA

L'hôtel-restaurant « Le Vieux Logis » est idéalement situé au pied des Pyrénées, dans une nature authentique et paisible, près de Pau et de Lourdes. Le Vieux Logis est une maison de famille amoureusement transformée en un ensemble hôtelier de charme. Il est réputé pour son attrait touristique et ses spécialités culinaires. Il bénéficie ainsi d'une clientèle de touristes mais aussi d'une clientèle d'affaires tout au long de l'année. Le Vieux Logis propose le « sur mesure » pour les séminaires et conférences.

L'hôtel est classé trois étoiles avec une capacité de 26 chambres.

Le chef propose une cuisine de pays mettant les producteurs locaux à l'honneur. Les vignobles des alentours de Pau sont également bien représentés.

Le club de rugby à XIII, l'Avant Garde Lestelloise, est chargé d'organiser l'assemblée générale du comité des Pyrénées Atlantiques qui se déroulera le samedi 9 juillet 2016. Son président a pris contact avec monsieur et madame Gaye, propriétaires du restaurant « Le Vieux Logis ». La réunion va se tenir dans les salles prévues à cet effet et sera suivie d'un repas.

Sous la responsabilité de madame Gaye, vous encadrez quelques commis, en tant que chef de rang.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La restauration : évolutions et perspectives	4 points
②	La valorisation des produits	14 points
③	L'organisation du travail	6 points
④	La vente additionnelle	8 points
⑤	La gestion des déchets	8 points
<b>Total général</b>		<b>40 points</b>

**ANNEXE 1**

0,25 point x 16

**4 points**

« Je mets à l'honneur la cuisine moléculaire »

- Qui suis-je ? **Ferran Adria**

- Où se situait mon établissement ?

**Barcelone - Roses (Espagne)**

Il a été créé en 1900

- Qui suis-je ?

**Le guide Michelin**

« Je suis l'inventeur du sous-vide »

- Qui suis-je ? **Georges Pralus**

« Je suis surnommé l'homme au chapeau »

- Qui suis-je ?

**Marc Veyrat**

« J'ai obtenu 3 étoiles au guide Michelin en 2009 »

- Qui suis-je ? **Anne Sophie Pic**

Où se situe mon établissement ?

**Valence Vallée du Rhône**

« Comment valoriser les produits ? » **Par les labels, cuisine innovante, multiculturelle**

« Je suis l'ambassadeur de la cuisine française »

- Qui suis-je ? **BOCUSE**

- Où se situe mon établissement ?

**Collonge-au-Mont-d'Or ou région**

**Lyonnaise**

« Je suis la première femme à obtenir trois étoiles au guide Michelin »

- Qui suis-je ? **Eugénie Brazier**

« Je suis l'auteur du grand livre de la cuisine minceur »

- Qui suis-je ? **Michel Guérard**

Où se situe mon établissement ?

**Eugénie Les Bains ou Sud-Ouest**

« Je présente la première émission télévisée dédiée à la cuisine »

- Qui suis-je ? **Raymond Oliver**

« J'ai fait mon apprentissage chez les frères Troisgros »

- Qui suis-je ? **Bernard Loiseau**

« Synonyme de World food ? »

**Cuisine fusion ou mélanger les techniques et les saveurs de différents pays du monde**

**ANNEXE 2**0,5 point x 28 = **14 points**

Exemple de correction laissée à l'appréciation du jury en fonction du choix du candidat

<b>Gastronomies européennes et mondiales</b>	<b>Cinq produits marqueurs (hors boissons)</b>	<b>Deux boissons</b>
<b>Espagne</b>	Calamars, moules, poulet de Prat IGP, pêches de Calanda AOP, melon, vinaigre de xérès, asperge de Navarre, turrón...	Sangria, xérès, rioja, valdepenas, penedès...
<b>Italie</b>	Agneau de Sardaigne IGP, truffes blanches du Piémont, ail, basilic, vinaigre balsamique de Modène, pâtes, jambon d'Aoste, de San-Daniele...	Marsala, grappa, Martini, amaretto, San-Pellegrino, lambrusco, asti spumante, barolo, chianti...
<b>Maghreb</b>	Rascasse, dorade, mouton, volaille, semoule, pois chiches, herbes aromatiques, figues, dattes, amandes, épices, huile d'argan, olives, menthe, oranges, fleur d'oranger...	Thé, sirop d'orgeat, liqueur de datte, Boulaouane, Coteaux-de-Tlemcen, Sidi-Saad...
<b>Royaume Uni</b>	Bœuf Angus, coq de bruyère, dinde, pickles, marmelade, chutneys, scones, shortbread, saumon sauvage d'Écosse IGP, huîtres de Whistable IGP, Worcestershire sauce, jelly...	Drambuie, Guinness, whisky, Bailey's, vins anglais...

**ANNEXE 3**

1. Compléter le planning de service de Timothée et Pauline.

0,25 point x 14 = **3,5 points**

	<i>Repos</i>	<i>H1</i>	<i>H2</i>	<i>H3</i>
<b>Lundi</b>		<i>Timothée / Pauline</i>		
<b>Mardi</b>			<i>Timothée / Pauline</i>	
<b>Mercredi</b>	<i>Timothée</i>		<i>Pauline</i>	
<b>Jeudi</b>		<i>Timothée</i>		<i>Pauline</i>
<b>Vendredi</b>		<i>Pauline</i>	<i>Timothée</i>	
<b>Samedi</b>			<i>Timothée</i>	<i>Pauline</i>
<b>Dimanche</b>	<i>Timothée / Pauline</i>			

2. Par rapport à la législation du travail dans les CHR, retrouver deux erreurs dans le planning de service de Pauline. Justifier vos réponses.

*Pauline n'a qu'un jour de congé hebdomadaire : le dimanche.*

**1 point**

*En se référant au texte en vigueur, le gérant ne respecte pas les 11 heures de coupure entre deux journées de travail car Pauline travaille le jeudi en H3. Elle finit le jeudi soir à minuit pour reprendre le vendredi matin à 9 h.*




**1,5 points**

**ANNEXE 4**1 point x 8 = **8 points**

Exemple de correction laissée à l'appréciation du jury en fonction du choix du candidat

<b>Situation</b>	<b>Argumentaire de vente additionnelle</b>
Le client commande du foie gras	Produit suggéré : <i>vin moelleux ou liquoreux, VDN, VDL...</i> Exemple d'argumentation commerciale : « <i>Pour accompagner notre foie gras de canard maison, nous vous conseillons un verre de Jurançon qui mettra en relief les arômes de ce mets</i> ».
Le client ne souhaite pas terminer son repas par une note sucrée	Produit suggéré : <i>fromage</i> Exemple d'argumentation commerciale : « <i>Laissez-vous tenter par notre plateau de fromages affinés par la fromagerie Cantin de Paris</i> », nous avons sélectionné différents pains qui se marieront parfaitement avec ces fromages ».
Le client est pressé et veut simplement un café après son plat chaud	Produit suggéré : <i>café gourmand</i> Exemple d'argumentation commerciale : « <i>Pour finir sur une touche sucrée, nous vous proposons un café gourmand composé de différentes mignardises, qui vous sera servi très rapidement</i> ».
Le client ne souhaite pas consommer de vin au cours du repas	Produit suggéré : <i>eau minérale, autre boisson sans alcool</i> Exemple d'argumentation commerciale : « <i>Souhaitez-vous une eau minérale, gazeuse ou plate ? Nous vous proposons de la Badoit, de la San-Pellegrino ou de l'Évian</i> ».

**ANNEXE 5**0.5 point x 16 = **8 points**

<b>MÉTHODE DE TRI</b>	<b>DÉCHETS</b>
<p data-bbox="357 456 576 488"><b>TRI SELECTIF</b></p>  <p data-bbox="113 748 788 853">Source : <a href="http://www.ecotribox.com/fr/tri-selectif-entreprise-35">http://www.ecotribox.com/fr/tri-selectif-entreprise-35</a> Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56</p>	<ul data-bbox="847 472 1366 752" style="list-style-type: none"><li>- Bouteilles de vins</li><li>- Canettes de soda</li><li>- Journaux</li><li>- Bouteilles en plastique d'eau minérale</li><li>- Boîtes de conserves vides</li><li>- Paquet de céréales vide</li></ul>
<p data-bbox="349 896 584 927"><b>COMPOSTAGE</b></p>  <p data-bbox="113 1232 815 1375">Source : <a href="http://blog.crdp-versailles.fr/environnementdvlpmntdurable3a/public/Composteur.jpg">http://blog.crdp-versailles.fr/environnementdvlpmntdurable3a/public/Composteur.jpg</a> Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56</p>	<ul data-bbox="847 909 1129 1294" style="list-style-type: none"><li>- Épluchures de fruits</li><li>- Sachets de thés</li><li>- Marc de café</li><li>- Coquilles d'œuf</li><li>- Fleurs fanées</li><li>- Menthe défraîchie</li><li>- Cendres de bois</li><li>- Pain rassis</li></ul>
<p data-bbox="352 1417 580 1449"><b>COMPACTAGE</b></p>  <p data-bbox="113 1749 679 1821">Source : <a href="http://www.presse-balles.com/">http://www.presse-balles.com/</a> Consulté le 19 novembre 2015 à 9 h 56</p>	<ul data-bbox="847 1413 1254 1496" style="list-style-type: none"><li>- Cartons d'emballage de vin</li><li>- Paquets de lessive cartonnés</li></ul>