

## PRESENTATION DU SUJET

Vous venez d'acquérir un bar à vin à Paris, vous proposez à votre clientèle différentes formules composée de plats régionaux Français et Européens. Chaque formule, propose un vin servi au verre.

La réussite de ce concept passe par l'achat de matériels adaptés et l'utilisation de produits alimentaire de différentes gammes.

## BAREME DE NOTATION

### THEME 1

Question n° 1	16 points
Question n° 2	4 POINTS
Question n° 3	6 points
Question n° 4	4 points
TOTAL	30 points

### THEME 2

Question n° 1	6 points
Question n° 2	8 POINTS
Question n° 3	8 points
Question n° 4	8 points
TOTAL	30 points

NB : Toutes les pages sont à remettre avec la copie, sauf la page 1.  
Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.

THEME 1  
Organisation et Production Culinaire  
(à remettre avec la copie)

Question n°1 : 16 points

Sélectionnez des plats Français et Européens pour les formules qui seront proposées à la clientèle.

NB : Evitez les appellations du type « à la Champenoise » ou autres titres qui ne laissent pas entrevoir une composition significative

Région ou Pays	Une entrée	Un plat principal	Composition du plat principal	Un dessert
Exemple : Languedoc-Roussillon	Petits pâtés de Pézenas	Daube de taureau à la gardianne risotto	Ragoût de viande de taureau tomaté Accompagné d'un riz rond façon pilaff	Bras de Vénus
Bretagne	Cotriade  Plateau d'huîtres de Belon  Soupe d'huîtres ou de moules	Kig ha fars  ----- Gigot d'agneau de Près salés Haricot de Paimpol à la Bretonne	Pot au feu de bœuf et de porc servi avec un far (farine de blé noir cuit dans un sac avec des lardons  ----- Gigot d'agneau rôti, accompagné d'un ragoût de haricots blancs en sauce tomatée	Far breton aux pruneaux  Fraise de Plougastel au sucre  Crêpes dentelles au beurre demi sel
Midi-Pyrénées	Tourin blanchi à l'ail de Lautrec  Terrine de foie gras  Tourte au Roquefort	Cassoulet de Toulouse  ----- Magret de canard sauté aux cèpes Pomme de terre à la graisse d'oie	Ragoût de haricot, agrémenté de saucisse de Toulouse, de poitrine de porc, de confit d'oi, et d mouton, le tout gratiné  ----- Magret de canard gras, sauté à la poêle, accompagnée d'une sauce crémée aux cèpes Pomme de terre rissolée à la graisse d'oie, parfumée à l'ail en chemise, et persil haché.	Le Castelnaudary  Gâteau à la broche  Tarte aux noix
Italie	Assortiment de charcuteries Jambon San Danièle, Parme, Coppa...  Carpaccio de bœuf  Minestrone Napolitain	Osso bucco à la Milanaise  Risotto  ----- Saltimbocca  Gnocchi Piémontaise	Rouelles de jarret de veau braisées dans une sauce tomate, parfumée au citron et à l'orange Accompagné d'un riz rond du Pô, cuit dans un bouillon de légume et lié au parmesan  ----- Fine tranche d'escalope de veau garni de jambon cru de Parme, parfumée à la sauge, sautée au beurre et nappée d'une sauce au Marsala Accompagnée de pâte fraîche réalisée à base de pomme de terre et de farine	Tiramisu  Gâteau Sacher  Zabaione  Cannoli  Cassata siciliana
Belgique	Asperges à la Flamande  Waterzooi de coquillage  Moule à la Bière	Carbonnade de bœuf à la flamande Pommes Frites  ----- Aiguille au vert Pomme vapeur	Ragout de bœuf à la bière, brune et à la cassonade Pomme de terre cuite en friture  ----- Tronçon d'anguille cuit dans du vin blanc, agrémenté de fines herbes et de jus de citron Accompagné de pomme de terre cuite à la peur	Café Liégeois  Gaufres Liégeoise  Tarte au sucre  Tarte à la bière

Liste non exhaustive

Question n°2 : 4 points

Matériel	Avantage
Plaque à induction	Economie d'énergie, facilité d'entretien, souplesse d'utilisation, moins d'air ambiant surchauffé, rapidité de chauffe, encombrement réduit
Cellule de refroidissement rapide	Respect des règles HACCP pour les mises en œuvres de la liaison froide, descente en t° d'un aliment très rapide, ralenti la prolifération microbienne...
Four multifonction ou poly-cuiseur	Economie d'énergie, capacité importante, répartition de la chaleur uniforme, remise en t° des PCEA, possibilité d'adapter différente cuisson au cours d'un cycle, souvent auto nettoyant (dernière génération)
Cuiseur vapeur à pression	Gain de temps, par rapidité de mise en route, économie d'eau et d'énergie, qualité organoleptique des produits, pas d'ajout de corps gras, T° de certaine préparation mieux maîtrisée (préparation cuites sous vide)...

Question n°3 : 6 points

Complétez le tableau en sélectionnant des légumes dans les différentes gammes de produits semi élaborés.

Gamme	Explication succincte	Avantages	Principaux légumes
Exemple Gamme 1	Légumes frais bruts à préparer entièrement	Produit de qualité apport vitaminique important	Haricots verts crus
Gamme 2	Produits appertisés, en boîte serties ou bocaux	Utilisation rapide, plusieurs contenance, peu coûteux, Stockage facile	Haricots verts, fruit au sirop, Asperges, tomates pelées....
Gamme 3	Produits surgelés par l'industrie agroalimentaire	Produits ayant subit des prépara préliminaire (lavage, épluchage, taillage), qualité constante, peu coûteux	Macédoine de légumes, haricots verts, bouquet de choux fleur, Légume a ratatouille ou Couscous, pulpe de carotte...
Gamme 4	Produits crus en sac sous vide atmosphère contrôlée	Produits prêts à l'emploi,	Assortiments de crudités, salades vertes ou mélangées légumes tournés
Gamme 5	Produits cuits en sac sous vide	Produit fini, prêt à l'emploi	Pomme de terre nature

#### Question n° 4 : 4 points

a) Vous désirez proposer dans vos formules au mois de décembre du gibier. Rappelez la réglementation en vigueur concernant le gibier sauvage et gibier d'élevage pour cette période. (2 points)

Pour la période de décembre, les différents gibiers autorisés sont :

- Le gibier sauvage (uniquement pendant la période d'ouverture de la chasse)
- Le gibier d'élevage (toute l'année, à condition de s'approvisionner auprès d'établissement autorisé par les services préfectoraux)
- Consigner les entrées et les sorties sur le registre du gibier
- Le gibier d'importation est interdit du 1 septembre au dernier jour de février.

b) Donnez la signification et un exemple de produit carné pour chaque sigle proposé (2 points)

Sigle	Signification	Exemple de produit carné
AOP	Appellation d'Origine Protégée	Volaille de Bresse
IGP	Identification Géographique Protégée	Volaille de Houdan Agneau du Quercy Veau de l'Aveyron et du Ségala Charolais du Bourbonnais

**Liste non exhaustive**

## THEME 2

## Service et Commercialisation

Question n°1 : 6 points

Formule	Avantage	Inconvénient
Achat et entretien par L'établissement	Maîtrise de la propreté et de l'usure du linge	Exige un local spacieux, pour stockage et maintenance, du matériel d'entretien spécifique, un personnel qualifié. Choix coûteux
Achat par l'établissement et entretien par une blanchisserie extérieure	Solution intéressante, concurrence sur les prix des prestations, moins de personnel Pas de machine ni de maintenance	Perte et usure prématurée du linge, peut s'avérer coûteuse
Location du linge	Gestion simplifiée et plus précise Aucun personnel spécifique Pas de stock Commande spécifique	Coût élevé selon le prestataire Eloignement d'un centre urbain

Question n°2 : 8 points

Pays	Famille de produit	Produit / Marque	Élément de base du produit
Exemple PORTUGAL	Vin de liqueur	Porto blanc ou rouge	Vin blanc ou rouge
ESPAGNE	Vin de liqueur	Jerez ou xérès	Vin blanc
ALLEMAGNE	Eau de vie	schnaps	Céréales ou pommes de terre
ITALIE	Bitter Liqueur	Campari Amaretto	Alcool plus substances aromatiques Amande amères
DANEMARK	Eau de vie	Aquavit	Céréales ou pommes de terre
GRANDE BRETAGNE	Eau de vie	Gin	Céréales et baies de genièvre
GRECE	Anisé	Ouzo	Anis vert
BELGIQUE	Boisson fermentée	Bière ou marque de bière	Houblon et orge

Question n°3 : 8 points

Mets	Vins AOC ou AOVDQS	Caractéristique du vin (couleur, type...)
Exemple : Bœuf Bourguignon	AOC Bourgogne	Vin rouge souple et charnu
Huîtres de l'étang de Thau (Bouzigues)	Picpoul de Pinet	Vin blanc sec, acidulé, arômes iodés, fraîcheur
Foie gras d'oie d'Alsace	Gewurztraminer vendanges tardives	Vin blanc liquoreux
Assiette de charcuteries Lyonnaise	Beaujolais	Vin rouge, léger et fruité
Brochet beurre Nantais	Muscadet de Sèvre et Maine sur lie	Vin blanc sec et fruité, minéral et perlant
Bouillabaisse	Cassis	Vin blanc sec
Salmis de palombes	Cahors	Vin rouge charnu et corsé
Tourte aux morilles et au comté	Château Chalon	Vin jaune, sec et puissamment parfumé
Cannelé Bordelais	Crémant de Bordeaux	Vin blanc effervescent

Question n°4 : 8 points

Vin au verre	Pays	Nom du fromage
Chianti	Italie	Gorgonzola
Rioja	Espagne	Manchego
Muscat de Samos	Grèce	Fêta
Pinot noir du Sussex	Grande Bretagne	stilton

b) le fromage sera servi à l'assiette  
Précisez le grammage de fromage par personne.

- 70 Grammes

c) citez trois pains spéciaux d'accompagnement

Pain aux noix	Pains aux raisins	Pains aux graines de pavots
---------------	-------------------	-----------------------------