

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2023

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

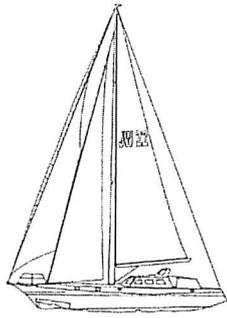
Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 6 (pages 8/12 à 12/12 incluses)
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL - COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 – Épreuve Scientifique et technique - Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2306-CSR T 11 – 1		Coef : 2	Durée : 1 heure
SUJET	Session : 2023	Page 1/12	



La grand voile

45 Avenue de la Perrière-
56100 LORIENT

☎ 02 97 83 XX XX

Fax : 02 97 83 XX XX

www.restaurantlagrandvoile@gmail.com

SARL au capital de 75000 euros

RCS Lorient B 428-925-242

Nombre de salariés : 10

Capacité d'accueil : 40 couverts

Ticket moyen : 28,00 €

Le restaurant « *La grand voile* » est un restaurant bistrannique proposant une cuisine simple, locale, de saison et raffinée avec des plats végétariens.

Situé près du port et récemment rénové, l'établissement intègre les dimensions liées à l'environnement et au développement durable.

Ville bretonne très touristique, Lorient vibre chaque année début août au rythme du célèbre Festival Interceltique.

Le festival attire une clientèle locale et étrangère qui vient en particulier d'Écosse, d'Irlande, du Pays de Galles, de la Galice, des Asturies et du Canada.

La brigade de restaurant est composée de monsieur Blanchet (propriétaire de l'établissement), de deux chefs de rang, de deux commis de salle et de saisonniers au restaurant.

Pour préparer la saison d'été, monsieur Blanchet vous associe au traitement de différents dossiers.

Dossier n°	Thème	Barème
①	Le stockage des produits	8 points
②	La prise en charge de la clientèle	8 points
③	La valorisation des produits	8 points
④	L'animation d'une équipe	8 points
⑤	L'application de la démarche qualité	8 points
Total général		40 points

Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos réponses.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 – Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2306-CSR T 11 – 1	SUJET	Session : 2023	Page 2/12

Dossier 1 : LE STOCKAGE DES PRODUITS

⇒ Situation professionnelle

Grand amateur de vin, monsieur Blanchet a inauguré, en 2022, le concept de « cave boutique » qui permet à la clientèle du restaurant et à la clientèle extérieure de découvrir des vins régionaux français. De nouvelles références viennent enrichir l'offre initiale.

⇒ Votre rôle

Ranger les nouveaux vins proposés dans le **DOCUMENT 1** en reportant leur numéro dans les casiers de la cave **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LA PRISE EN CHARGE DE LA CLIENTÈLE

⇒ Situation professionnelle

Monsieur Blanchet souhaite ajouter à la carte des apéritifs « La Cuvée Carpe Diem » du cidrier Éric Baron. Pour informer la clientèle, le personnel proposera un argumentaire de vente adapté. Pour vous aider, il vous remet un extrait du site internet « Génération Vignerons » **DOCUMENT 2**.

⇒ Votre rôle

1. Proposer un argumentaire de vente que le personnel de restaurant pourra utiliser pour favoriser la vente de « La Cuvée Carpe Diem » **ANNEXE 2**.
2. Suggérer trois éléments d'animation et/ou de valorisation qui pourront être utilisés pour contribuer à la promotion de « La Cuvée Carpe Diem » auprès de la clientèle **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LA VALORISATION DES PRODUITS

⇒ Situation professionnelle

Chaque année pendant la période du festival, monsieur Blanchet propose au déjeuner une formule avec les boissons comprises.

Il souhaite mettre à l'honneur cette année la gastronomie traditionnelle espagnole.

⇒ Votre rôle

Proposer un menu espagnol à prix fixe sans choix comprenant les boissons **ANNEXE 3**.

Dossier 4 : L'ANIMATION D'UNE ÉQUIPE

↳ Situation professionnelle

Monsieur Blanchet attire votre attention sur la formation du personnel saisonnier. Il envisage de formaliser une fiche de procédure pour la prise de commande au restaurant qui sera présentée au personnel saisonnier et vous demande vos conseils.

↳ Votre rôle

1. Indiquer quatre tâches à effectuer lors de la prise de commande au restaurant **ANNEXE 4.**
2. Proposer quatre qualités à développer ou attitudes à adopter pour l'ensemble des étapes **ANNEXE 4.**

Dossier 5 : L'APPLICATION DE LA DÉMARCHE QUALITÉ

↳ Situation professionnelle

Monsieur Blanchet a fait appel à une agence de communication et marketing digital pour la création du site du restaurant et un onglet vient d'être ajouté pour les certifications et labels de qualité. Vous avez communiqué à l'agence des informations sur ces labels. Monsieur Blanchet vous demande également d'étudier l'intérêt du nouveau label « Écotable » **DOCUMENT 3.**

↳ Votre rôle

1. Compléter le tableau des certifications et labels **ANNEXE 5.**
2. Le label Écotable valorise l'engagement de l'établissement dans sa démarche écoresponsable. Citer deux critères qui permettent de l'obtenir **ANNEXE 6.**

DOCUMENT 1

Liste des nouvelles références de vins

Numéros	Appellations des nouveaux vins
1	AOP Pouilly-Fumé 2018
2	AOP Condrieu 2016
3	AOP Bandol Château Saint-Anne blanc 2018
4	AOP St-Émilion château Meylet 2016
5	AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh 2018
6	AOP Côtes du Vivarais 2020
7	AOP Faugères 2018
8	AOP Saumur-Champigny 2016
9	AOP Meursault 2012
10	AOP Vosne-Romanée 2016
11	AOP Châteauneuf-du-Pape 2012
12	AOP Château-Chalon 2012
13	AOP Fitou 2020
14	AOP Mercurey 2016
15	AOP Saint-Amour 2018
16	AOP Quincy 2016

Notre cuvée prestige « Carpe Diem » est sélectionnée par le caviste de l'Élysée depuis 1997.

Les mots d'Éric Baron, le cidrier du Finistère, sont très proches de ceux d'un vigneron : le marc, la presse, le moût, la fermentation, le murissement sous abri, les variétés, le vieillissement en fût de chêne, l'assemblage, le millésime ; même si le terroir a moins d'importance pour les fruitiers, me confirme-t-il.

QUELLE DIFFÉRENCE ENTRE UN CIDRE À L'ANCIENNE ET UN CIDRE INDUSTRIEL ?

Absolument tout ! Reprenons depuis le début : le domaine produit annuellement une soixantaine de tonnes de pommes sur 6 hectares plantés en agriculture biologique ; en final, la production de cidre ne dépasse pas 35 000 bouteilles. Les pommes sont ramassées à la main, par tris successifs à partir d'octobre sur le gazon tondu et entretenu par les ânes. Non, vous ne cueillez jamais le fruit sur l'arbre !

Puis les pommes mûrissent sous abri pendant 2 à 3 mois pour élever la concentration en sucre. Les 9 variétés sont broyées séparément pour obtenir le marc de pomme. Celui-ci est disposé en couche sur la toile de sissel pour subir la pression du pressoir vertical manuel de type champenois. L'extraction lente donne 2000 L de moût sur une journée.

Après un bref passage en cuve pour la décantation, le jus soutiré est transvasé en fût de chêne pour la fermentation et l'élevage (6-8 mois).

À noter qu'au moment de la mise en bouteille, le cidre est plat ; ce sont les levures et sucres résiduels qui vont réactiver la fermentation et la production de gaz carbonique.

Pour terminer par **Carpe Diem**, sa cuvée vedette -celle de l'Élysée- est élaborée à partir de pommes qui ont bénéficié d'un murissement sous abri à la façon du passerillage en viticulture. Là, nous sommes presque dans la famille des vins moelleux ou mutés : AOP Bonnezeaux, AOP Barsac, AOP Maury, voire rhum arrangé, sans le côté alcooleux, bien sûr ; et puis la fraîcheur douce-amère si singulière de la pomme, longue en bouche.

Source : <https://generationvignerons.com/le-cidre-de-lelysee/>
Consulté le 15/11/2022 à 15h58

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 – Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2306-CSR T 11 – 1	SUJET	Session : 2023	Page 6/12

DOCUMENT 3

Le label Écotable : un nouveau label pour les restaurants éco-responsables

Ce nouveau label, initié principalement par des femmes dans le cadre du mouvement Women4climate, a été officiellement lancé le 14 janvier 2019 à Paris.

Quels sont les objectifs de ce label ?

Le label Écotable s'est fixé trois objectifs principaux :

- référencer les restaurants et les commerces de bouche écoresponsables,
- fédérer une communauté de consommateurs, restaurateurs et prestataires engagés dans l'alimentation durable,
- apporter aux restaurateurs un accompagnement sur-mesure.

Ce nouveau label aide les consommateurs à identifier les restaurants et commerces de bouche écoresponsables, grâce notamment au sticker Écotable collé sur les portes des restaurants référencés.

À cela s'ajoutent des badges (comme restaurant 100% végétarien ou vegan, 100% bio, zéro déchet, locavore) et une fonction de géolocalisation afin d'orienter les consommateurs.

Pour obtenir ce précieux symbole, un restaurant doit au minimum respecter les six critères suivants :

- 15% des produits doivent être issus d'une agriculture bio et/ou locale,
- le tri sélectif des déchets doit être systématique,
- les œufs de poule élevés en cage doivent être bannis,
- la carte doit changer en fonction des saisons,
- le menu doit comporter au moins un plat végétarien,
- le gaspillage doit être limité en proposant des doggy bags.

Source : <https://www.vacances-vertes.net/>
Consulté le 15/11/2022 à 16h00

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION		E1 – Épreuve Scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2306-CSR T 11 – 1	SUJET	Session : 2023	Page 7/12

ANNEXE 1

LES CASIERS DE LA CAVE		
VAL DE LOIRE	BOURGOGNE	CÔTES DU RHÔNE
LANGUEDOC ROUSSILLON	BORDELAIS	SUD-OUEST
PROVENCE	JURA	BEAUJOLAIS

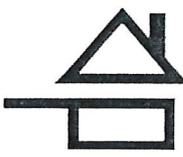
ANNEXE 3

MENU À PRIX FIXE SANS CHOIX ESPAGNOL	
Amuse-bouche
Entrée
Plat
Fromage
Dessert
BOISSONS	
Apéritif
Vin blanc
Vin rouge

ANNEXE 4

TÂCHES À EFFECTUER LORS DE LA PRISE DE COMMANDE	QUALITÉS À DÉVELOPPER ET/OU ATTITUDES À ADOPTER
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Apporter les supports de vente (cartes de restaurant, de bar...),</i> • <i>Guider le client dans ses choix,</i> • • • • • • 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Avoir de la mémoire,</i> • <i>Être patient,</i> • • • •

ANNEXE 5

CERTIFICATIONS ET LABELS	EXPLICATION DES CERTIFICATIONS ET LABELS
	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p>

ANNEXE 6

CRITÈRES DU LABEL ÉCOTABLE
<ul style="list-style-type: none"> • •