

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION et SERVICES en
RESTAURATION

SESSION 2024

ÉPREUVE E1 :
ÉPREUVE SCIENTIFIQUE et TECHNIQUE

Sous-épreuve E11 : Technologie

Aucun document ou matériel autorisé

*Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 5 (pages 9/13 à 13/13 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 Coef : 2 Durée : 1 heure
Repère : 2406-CSR T 11 1	Session 2024 Page 1/13



SUPPORTEUR
OFFICIEL

Source :

<https://presse.paris2024.org/actualites/supporteur-officiel-d-paris-2024-sodexo-live-assurera-la-restauration-au-village-des-athletes-8bdb-e0190.html>
Consulté le 14/11/23 à 14h54.

Sodexo France
6, rue de la Redoute - 78280 Guyancourt
Cedex
☎ 01 42 60 XX XX

Chiffres clés

- 21,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires consolidé pour 2022
- 422 000 employés au 31 août 2022
- 2ème employeur privé basé en France dans le monde
- 53 pays
- 100 millions de consommateurs chaque jour
- 15 milliards d'euros de capitalisation boursière (au 29 juin 2023)

Source : <file:///C:/Users/DEC/Downloads/CP-Sodexo-Chiffre-daffaires-T3-2023-FR2.pdf>
Consulté le 14/11/23 à 15h35.

L'organisation *Sodexo Live!* s'est vue confier l'ensemble des services de restauration du Village des athlètes pour les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. Sodexo fournira jusqu'à 40 000 prestations quotidiennes pour les 14 850 athlètes des 388 délégations olympiques et paralympiques engagées dans la compétition et sera également en charge de la restauration grand public sur une douzaine de sites de compétition de Paris 2024.

Pour une cuisine inventive et gourmande les chefs de Sodexo collaboreront avec trois restaurants emblématiques de la gastronomie française, qui seront associés à cette belle aventure et proposeront des « plats signatures ».

Il reviendra à Sodexo de concilier les exigences de la nutrition sportive avec le plaisir des sens, dans un travail de co-création qui s'annonce innovant.

On vous recrute pour le site grand public « Marina de Marseille » qui proposera un espace gastronomique et un espace restauration rapide.

Dossier n°	Thème	Barème
①	La valorisation des produits	9 points
②	La satisfaction de la clientèle	6 points
③	Les approvisionnements	9 points
④	Le développement durable	7 points
⑤	Les besoins de la clientèle	9 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 : 2406-CSR T 11 1	Session : 2024 Page 2/13

Dossier 1 : LA VALORISATION DES PRODUITS

➤ Situation professionnelle

Chaque soirée, des fromages régionaux et internationaux issus de la mercuriale **DOCUMENT 1** seront proposés à la clientèle de l'espace gastronomique.

➤ Votre rôle

Pour chaque soirée, proposer une sélection de fromages en fonction de leur origine et quatre produits d'accompagnement **ANNEXE 1**.

Dossier 2 : LA SATISFACTION DE LA CLIENTÈLE

➤ Situation professionnelle

Le recruteur souhaite tester vos capacités de réaction face aux objections ou réclamations de la clientèle qui sont de plus en plus nombreuses.

➤ Votre rôle

1. Préciser s'il s'agit d'une objection ou réclamation **ANNEXE 2**.
2. Formuler la réponse à apporter à la clientèle face à chaque situation **ANNEXE 2**.

Dossier 3 : LES APPROVISIONNEMENTS

➤ Situation professionnelle

Le barman vous demande de l'aider à stocker les boissons qui viennent d'être livrées **DOCUMENT 2** pour la soirée inaugurale du pôle restauration de Marseille. Le rangement de la cave est organisé autour de trois catégories : apéritifs à base de vin, apéritifs à base d'alcool, eaux de vie.

➤ Votre rôle

Classer les boissons par catégorie, et préciser leur famille **ANNEXE 3**.

Dossier 4 : LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

➤ Situation professionnelle

La métropole de Marseille s'est engagée à généraliser tout comme Sodexo le tri sélectif. À cet effet, un document est affiché dans le local des poubelles pour favoriser ce tri **DOCUMENT 3**.

En fin de service, vous trie les déchets dans les containers de façon adaptée.

➤ Votre rôle

1. Cocher dans le tableau à l'aide d'une croix le container dans lequel chaque élément doit être déposé **ANNEXE 4**.

2. Votre direction souhaite aller plus loin en termes de développement durable, et vous demande de lui soumettre des propositions adaptées. Compléter le tableau **ANNEXE 4**.

Dossier 5 : LES BESOINS DE LA CLIENTÈLE

➤ Situation professionnelle

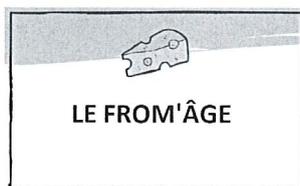
Sodexo vous fournit une liste de plats adaptés à l'alimentation des sportifs paralympiques et du grand public **DOCUMENT 4**, ainsi qu'un article de presse relatif à la nutrition proposée dans le cadre des nouvelles disciplines paralympiques **DOCUMENT 5**.

➤ Votre rôle

1. Confectionner un menu avec choix adapté aux sportifs paralympiques après leur compétition en sélectionnant des plats issus de la liste fournie par la Sodexo **ANNEXE 5**.

2. Proposer une argumentation commerciale pour une entrée, un plat principal et un dessert issu de votre sélection **ANNEXE 5**.

EXTRAIT MERCURIALE FROMAGES



From'Âge affineur
Route de la cr merie,
42300 Roanne, FRANCE

Appellations	Unité	Prix HT en à
Abondance	Kg	25,00
Banon de Provence	Pièce	5,00
Beaufort	Kg	21,00
Brie de Meaux	Kg	19,00
Cantal	Kg	11,30
Chabichou du Poitou	Pièce	12,40
Crottin de Chavignol	Pièce	2,20
�poisses	Pièce	8,00
Laguiole	Kg	15,00
Langres	Pièce	7,90
Livarot	Pièce	16,80
Manchego	Kg	24,00
Morbier	Kg	20,25
Neufchâtel	Pièce	5,00
Ossau-Iraty	Kg	27,20
Pecorino pepato	Kg	26,35
Pélardon des Cévennes	Pièce	4,92
Picodon de l'Ardèche	Pièce	2,90
Pont-l'�v�que	Pièce	12,80
Poulligny Saint-Pierre	Pièce	11,80
Provolone	Pièce	26,90
Roquefort	Kg	16,00
Sainte-Maure-de-Touraine	Pièce	10,90
Saint-Nectaire	Pièce	16,10
Selles-sur-cher	Pièce	5,07
Valençay	Pièce	7,22

DOCUMENT 2

BON DE LIVRAISON

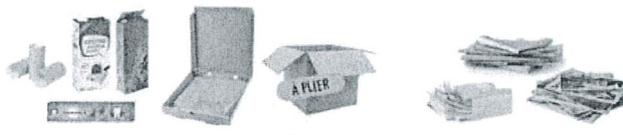
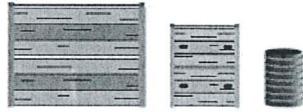


Rivière Boissons

Sodexo
Stade Nautique du Roucas Blanc
13002 Marseille

Nom du produit	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total HT
Cognac – Martell - XO	Bouteille	1	195,00	195,00
Martini blanc	Bouteille	4	7,99	31,96
Pastis 51	Bouteille	5	13,67	68,35
Rhum blanc – Saint-James	Bouteille	6	11,00	66,00
Suze	Bouteille	2	10,00	20,00
Whisky - Wiliam Lawson's	Bouteille	12	13,29	159,48
Saint-Raphaël	Bouteille	4	6,75	27,00
Muscat de Beaumes de Venise	Bouteille	12	8,40	100,80
Pineau des Charentes blanc	Bouteille	6	18,40	110,40
Aperol	Bouteille	6	15,09	90,54
Bon pour accord :			TOTAL HT	869,53 €
			TVA	173,90 €
Signature :			TOTAL TTC	1043,43 €

DOCUMENT 3

<p style="text-align: center;">EMBALLAGES ET PAPIERS</p> <p style="text-align: center;">À DÉPOSER EN VRAC, BIEN VIDÉS, PLIÉS OU COMPACTÉS, SANS PRÉLAVAGE</p> <p style="text-align: center;">TOUS LES EMBALLAGES EN PLASTIQUE</p> <p>Bouteilles, flacons, bidons, pots, barquettes, films, sacs, sachets, tubes...</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  + <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; text-align: center;"> <p style="font-size: small;">NOUVEAU</p>  </div> </div> <p style="text-align: center;">TOUS LES EMBALLAGES EN MÉTAL</p> <p>Conserves, canettes, barquettes, tubes, bouteilles de sirop, aérosols, couvercles, papier aluminium...</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div> <p style="text-align: center;">TOUS LES EMBALLAGES EN CARTON + TOUS LES PAPIERS</p> <p>Boîtes en carton, briques lait/jus, boîtes à pizza, papiers, revues, journaux, courriers...</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; margin-top: 10px;">  </div>	<p style="text-align: center;">RESTES ALIMENTAIRES ET DÉCHETS VERTS</p> <p style="text-align: center;">À DÉPOSER EN COMPOSTEUR OU LOMBRICOMPOSTEUR</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">Restes de repas, marc de café, coquilles d'œufs, épluchures, fleurs coupées, tontes sèches de gazon, filtres à café, sachets de thé, peau d'agrumes...</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  SI JE NE COMPOSTE PAS... </div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">ORDURES MÉNAGÈRES</div>	
<p style="text-align: center;">À DÉPOSER DANS DES SACS FERMÉS DE 30 LITRES MAXIMUM</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Masques, gants, mouchoirs, lingettes, serviettes hygiéniques, couches, brosses à dent, jouets et objets cassés, vaisselle et verres à boire, litière minérale...</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div>	
<p style="text-align: center;">VERRE</p> <p style="text-align: center;">À DÉPOSER BIEN VIDÉS, SANS COUVERCLE NI BOUCHON, SANS PRÉLAVAGE</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="display: flex; justify-content: space-around; width: 100%;"> Bouteilles en verre Pots, bords et flacons en verre </p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div>	<p style="text-align: center;">TEXTILES</p> <p style="text-align: center;">À DÉPOSER BIEN SECS ET PROPRES DANS DES SACS FERMÉS DE 30 LITRES MAXIMUM</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">Vêtements, chaussures, maroquinerie</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">  </div>

Source : <https://dechets.ampmetropole.fr/particuliers/je-trie-je-recycle/je-trie-en-borne-de-tri/>
Consulté le 31/01/2024 à 10h40.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 – Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie
Repère : 2406-CSR T 11 1	Session : 2024
Page 7/13	

DOCUMENT 4

SÉLECTION DE PLATS PAR LA SODEXO	
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> • Salade piémontaise • Salade de lentilles du Puy feta et tomates • Salade quinoa avocat pamplemousse • Assiette de charcuteries fines • Friand aux quatre fromages • Buddha bowl (végétarien)
Plats	<ul style="list-style-type: none"> • Fish and chips, sauce tartare • Brochette de bœuf à la thaï, légumes verts croquants • Tartiflette et salade verte • Confit de canard, pommes de terre sarladaises • Saumon beurre blanc, croustilles • Filet de bar grillé à l'aneth, riz complet aux poivrons
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte alsacienne • Salade de fruits exotiques à la cardamome • Fondant au chocolat, cœur coulant au caramel • Compote pomme rhubarbe

DOCUMENT 5

JO et paralympiques : quels enjeux en matière de nutrition pour les nouvelles disciplines

Cet été, deux nouvelles disciplines ont fait leur entrée pour les jeux paralympiques : le para badminton et le para-taekwondo. Diététicienne et ancienne sportive de haut niveau, Corinne Fernandez balaye pour *Milk & Move* les enjeux nutritionnels de ces nouveaux sports. [...]

Milkandmove : Ces disciplines pour lesquelles la concentration est importante impliquent-elles une alimentation différente ?

Corinne Fernandez : La concentration, c'est d'abord la mémoire centrée sur une gestuelle sportive répétée, qui implique que l'hydratation, les protéines, et les recharges en sucre soient au niveau requis en amont de l'effort sportif. On peut retenir ainsi un principe de base énergétique : plus on s'éloigne de la compétition, plus on se charge en sucres lents. Plus on se rapproche de l'épreuve, plus on prend des sucres d'assimilation rapide. [...]

Milkandmove : Quel est le principal risque à éviter pour les athlètes de ces disciplines ?

Corinne Fernandez : La déshydratation combinée à une hypoglycémie. Enfin, prendre régulièrement des aliments sucrés évite les hypoglycémies. Les repas de récupération jouent aussi un rôle essentiel. Après une journée de compétitions, je recommande un vrai repas complet, réhydratant, avec une charge en glucides complexes et en protéines adaptée (en entrée : potage, crudités, salade composée, 1 plat de viande ou poisson peu gras, ou protéine végétale, un légume associé à des féculents digestes tels que pâtes, riz, quinoa, semoule. Enfin, un dessert complètera la recharge glucidique : fruit, compote, laitage avec céréales).

Source : <https://www.produits-laitiers.com/fo-et-paralympiques-quels-enjeux-en-matiere-de-nutrition-pour-les-nouvelles-disciplines/>

Consulté le 14/11/23 à 16h21

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION	E1 - Épreuve scientifique et technique Sous-épreuve E11 Technologie	
Repère : 2406-CSR T 11 1	Session 2024	Page 8/13

ANNEXE 1

À rendre avec la copie

RÉGIONS / PAYS	VOTRE SÉLECTION DE FROMAGES
Normandie	<ul style="list-style-type: none"> • •
Centre – Val de Loire	<ul style="list-style-type: none"> • • •
Rhône-Alpes - Auvergne	<ul style="list-style-type: none"> • •
Bourgogne – Franche- Comté	<ul style="list-style-type: none"> • •
Provence	<ul style="list-style-type: none"> •
Occitanie	<ul style="list-style-type: none"> • •
Espagne	<ul style="list-style-type: none"> •
Italie	<ul style="list-style-type: none"> •

QUATRE PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT	
<ul style="list-style-type: none"> • • 	<ul style="list-style-type: none"> • •

ANNEXE 2

CAS	OBJECTION OU RÉCLAMATION	RÉPONSES APPORTÉES AU CLIENT
« Je crains que votre menu découverte soit trop copieux »	<input type="checkbox"/> objection <input type="checkbox"/> réclamation
« Je prendrais bien des côtes d'agneau grillées mais j'ai peur que le goût soit trop prononcé »	<input type="checkbox"/> objection <input type="checkbox"/> réclamation
« Je trouve que vous avez mis du temps avant de vous occuper de moi »	<input type="checkbox"/> objection <input type="checkbox"/> réclamation
« Je ne prendrai pas de dessert, je n'ai plus faim »	<input type="checkbox"/> objection <input type="checkbox"/> réclamation

ANNEXE 3

NOM DU PRODUIT	APÉRITIFS À BASE DE VIN		
	Vermouths	Vins doux naturels Vins de liqueur	Quinquinas
<i>Exemple : Muscat de Beaumes de Venise</i>		X	
.....			
.....			
.....			

NOM DU PRODUIT	APÉRITIFS À BASE D'ALCOOL		
	Anisés	Bitters	Gentianes
.....			
.....			
.....			

NOM DU PRODUIT	EAUX DE VIE		
	Grains	Plantes	Vins
.....			
.....			
.....			

ANNEXE 4

CONTAINERS DÉCHETS	ORDURES MÉNAGÈRES	TRI SÉLECTIF	VERRES	BIO- DÉCHETS DÉCHETS VERTS
Bocaux de confitures				
Marc de café				
Pelures de pomme				
Pelures d'agrumes				
Canette de soda				
Bouteilles de vin				
Briques de lait				
Assiettes porcelaines cassées				

THÈMES	PROPOSITIONS À METTRE EN PLACE
<i>Exemple : privilégier les circuits courts</i>	<i>Se fournir auprès de fournisseurs locaux pour réduire l'empreinte carbone</i>
Bien choisir les produits
Valoriser les déchets
Minimiser les emballages plastiques

ANNEXE 5

	PLATS SÉLECTIONNÉS
Deux entrées	
Deux plats principaux	
Deux desserts	

MENU	ARGUMENTATION COMMERCIALE PROPOSÉE
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>