

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

**SESSION 2015**

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

**Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées**

*Calculatrice non autorisée*


*Aucun document autorisé*

*Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

**Les annexes 1 à 3 (pages 8/14 à 14/14 incluses)  
sont à rendre agrafées dans une copie anonymée.**

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

Dossier n°	Thème	Barème
1	Comportements alimentaires et santé	14,5 points
2	Maîtrise du risque sanitaire	13 points
3	Eclairage et entretien d'une vitrine réfrigérée	12,5 points
Total général		40 points

<p>L'établissement est situé au cœur du vieux Lyon, quartier médiéval et de style renaissance. L'opéra, la colline de Fourvière, le musée gallo-romain, la place Saint-Jean, constituent de réels attraits touristiques pour la clientèle.</p> <p>Chaque année, début décembre, le propriétaire directeur général de l'hôtel s'associe à la fête des lumières, œuvre artistique et technique qui consiste à valoriser les plus beaux bâtiments de la ville par des jeux de lumière. Ce spectacle unique en Europe fidélise d'année en année une clientèle internationale à l'hôtel Les charmes du vieux Lyon.</p> <p>Actuellement, <b>chef de rang</b>, dans cet établissement, vous devez organiser la mise en œuvre du service d'un dîner prestige pour douze convives du nord de l'Europe et gérer les approvisionnements.</p>	<p align="center"><b>Hôtel – restaurant *****</b></p> <p align="center"><b>Les charmes du vieux Lyon</b></p>  <p align="center">Source du blason : <a href="http://www.wikipedia.org">www.wikipedia.org</a> Site consulté le 19/11/14 à 11h06</p> <p>25 rue des Antiquaires 69005 LYON ☎ 04 72 28 XX XX ☎ 04 72 27 XX XX info@charmesvieuxlyon.com</p> <p>Restaurant étoilé, un macaron au guide Michelin :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formule déjeuner : 39 €</li> <li>• Menu découverte : 90 €</li> <li>• Menu prestige : 120 €</li> </ul> <p>Hôtel classé 5 étoiles : 30 chambres</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chambre classique, accès espace bien-être : 390 €</li> <li>• Chambre de luxe, accès espace bien-être, balcon, vue panoramique : 490 €</li> <li>• Suite, accès espace bien-être, balcon, terrasse et salon privé, vue panoramique : 960 €</li> <li>• Petit-déjeuner : 25 €</li> </ul>
---	---



## Dossier 1 : COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ET SANTÉ

### ↳ Situation professionnelle

Pour satisfaire sa clientèle, le restaurateur doit être attentif à l'évolution des comportements et attentes alimentaires.

Interpellé par un article du journal « l'Hôtellerie restauration » traitant de « la folie des cafés gourmands », vous vous interrogez, en tant que chef de rang, sur la relation entre choix alimentaires et santé.

↳ À partir du **DOCUMENT 1** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 1**.

## Dossier 2 : MAÎTRISE DU RISQUE SANITAIRE

### ↳ Situation professionnelle

Le « Paquet hygiène » donne une obligation de résultats au directeur. Celui-ci souhaite responsabiliser l'ensemble de son personnel, de cuisine et de salle, afin que chacun participe efficacement à la qualité sanitaire des mets proposés aux clients.

Le café gourmand et ses mini desserts exigent la même attention que les autres plats servis aux clients.

↳ À partir du **DOCUMENT 2** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 2**.

## Dossier 3 : ÉCLAIRAGE ET ENTRETIEN D'UNE VITRINE RÉFRIGÉRÉE

### ↳ Situation professionnelle

Pour faciliter le service et présenter les desserts aux clients, une vitrine réfrigérée d'exposition est située, dans la salle de restaurant, à la sortie de l'office du restaurant Les charmes du vieux Lyon. En tant que chef de rang, vous vous interrogez sur l'intérêt de l'éclairage et l'entretien de cet appareil.

↳ À partir des **DOCUMENTS 3** et **4** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de l'**ANNEXE 3**.



Source : <http://www.neorestauration.com/article/les-nouveaux-rythmes-de-consommation-du-snacking,28783>  
Consulté le 28.09.2014 à 10 h

**Les nouveaux rythmes de consommation du snacking**

Formats et recettes de desserts se sont adaptés aux nouveaux rythmes de consommation, opérant une montée en gamme à la fois gustative et esthétique. Et si l'avenir du sucre en restauration rapide passait par un rapprochement entre pâtisseries et designers ?

En cassant les codes et en refusant les contraintes de la pâtisserie d'hier, les professionnels ont insufflé un vent de liberté dans l'univers du sucre, qui s'est propagé dans toute la restauration. La restauration rapide a compris l'intérêt qu'elle pouvait tirer de cette vague. Une demande forte a été exprimée de la part du consommateur, dont le profil a évolué ces dernières années. Il ne consacre plus que vingt minutes en moyenne à sa pause déjeuner hors domicile, parfois réduite à moins de dix minutes (selon Gira Foodservice, Credoc, Eurostat). Les composantes de son repas ont changé : le traditionnel plat principal (protéines + accompagnement) a cédé la place au sandwich, à la salade ou aux pâtes. En revanche, le français reste très attaché à la note sucrée de fin de repas. Un engouement qui a conduit le segment du snacking à repenser son offre. « La pâtisserie se fait nomade et aérienne, analyse Marie-Odile Fondeur, commissaire générale d'Europain-Intersuc et directrice du salon SuccessFood. Elle a le vent en poupe. Les classiques sont revisités en miniformats et en compositions légères et design. Les pâtisseries sont de véritables œuvres créant des formes et des textures toujours plus originales. »

**Le plaisir raisonnable**

La pâtisserie s'allège dans sa composition (moins de matière grasse et de sucre, plus de fruits), dans sa texture (mousse, écumes, émulsions...) et dans les grammages (miniformats, verrines, petits contenants...). Elle peut désormais ressembler à une bouchée, symbolisant la juste portion, la dose raisonnable de plaisir sans risque de nuire à la santé. Le café gourmand, à savoir un expresso accompagné de mini-desserts, illustre bien cette tendance. Le consommateur refuse de commander un dessert, mais se laisse volontiers tenter par cette proposition. Car à l'heure où les messages de santé publique conseillent de réduire la consommation de sucre, cette alternative au dessert gourmand satisfait le client, ainsi « déculpabilisé », et le restaurateur, qui constate chaque jour le succès de cette formule. « Nous ne pouvons pas parler de phénomène nouveau, mais plutôt d'une tendance qui s'installe et perdure », ajoute la directrice de SuccessFood.

## Tiramisu au chocolat

Préparation : 20 min  
Réfrigération : 4 heures  
Aucune cuisson

**Ingrédients :**

Oufs  
Sucre  
Mascarpone  
Biscuits à la cuillère  
Cacao  
Marsala  
Café très fort

**Valeur nutritionnelle :**

Pour 100 g :

Protides	4 g
Glucides dont sucres simples	37 g 21 g
Lipides dont acides gras saturés	13 g 10 g
Fibres	1 g

Source : document de l'auteur



Source : <http://vitrine.comprendrechoisir.com/comprendre/vitrine-refrigeree>  
 Consulté le 18.11.2014 à 15h40

**Les tubes LED pour vitrine réfrigérée : la meilleure option**  
 L'éclairage LED a tendance à remplacer l'éclairage néon des vitrines réfrigérées puisque l'utilisation du LED permet de pallier tous les inconvénients majeurs du tube fluorescent.

- répartir l'éclairage de manière uniforme.
  - ne pas réchauffer les denrées,
  - éviter l'éblouissement des clients,
  - mettre en valeur ses produits,
- Eclairer sa vitrine réfrigérée signifie :
- Avantages d'un bon éclairage de la vitrine réfrigérée**

Une vitrine éclairée est un atout considérable pour la vente.

### Eclairage de la vitrine réfrigérée : un point clé

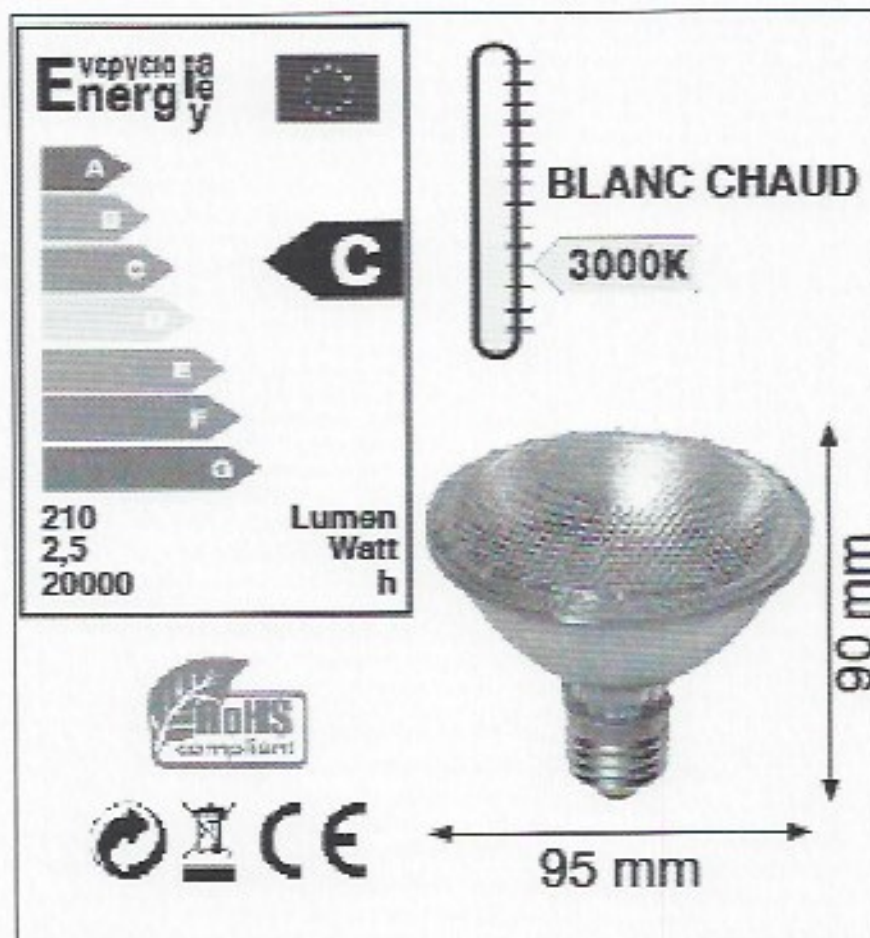
- de valoriser vos produits alimentaires,
  - de susciter l'envie de consommer,
  - d'augmenter vos ventes,
  - de vous démarquer de vos concurrents.
- La vitrine réfrigérée permet :
- tout en assurant leur visibilité par les consommateurs.
  - de concilier les obligations réglementaires en matière de conservation des denrées,
- Sur le plan purement commercial, la vitrine réfrigérée est un choix stratégique qui permet :

### Les différents avantages de la vitrine réfrigérée

Les vitrines réfrigérées sont destinées aux métiers de la restauration pour mettre en valeur les produits alimentaires tout en les maintenant à la bonne température.

**Vitrine réfrigérée : exposition et conservation des denrées**

## Étiquette Ampoule LED



Source <http://www.direct-ampoules.com/ampoule/led/spot-dichroique/506-ampoule-led-spot-gu10-45w-50mm-3000k.html>  
Consulté le 18.11.2014 à 15h45

