

Sommaire

Préface de Jean-Paul Branlard.....	11
Introduction.....	17
Sujet de technologie « Organisation et production culinaire » et l'un des corrigés possible.....	19
Sujet de technologie « Service et commercialisation » et l'un des corrigés possible.....	31
Commentaires de Jean-Paul Branlard	37
Sujet de « Sciences appliquées » et l'un des corrigés possible.....	45
Commentaires de Jean-Paul Branlard	61
Sujet « d'économie, gestion de l'entreprise » et l'un des corrigés possibles	69
Commentaire de Jean-Paul Branlard	91
Sujet de « mathématiques » et l'un des corrigés possible.....	97
Commentaire de Jean-Paul Branlard	105
Questionnaire à choix multiples.....	109

Préface de Jean-Paul Branlard

En préambule

Jean-Jacques MATHOU, un Grand Chef, nous a quitté.

Il n'est pas d'usage d'ouvrir un commentaire d'annales par un coup de projecteur sur un homme. Mais, il en est d'exceptionnel qui, pour ce motif, pousse à l'exception.

Jean-Jacques MATHOU est décédé au cœur de l'été 2003, à la suite « d'une longue et douloureuse maladie » (*dixit* : la formule consacrée). Pourquoi, ici, rappeler cette triste nouvelle.

D'abord, parce que Jean-Jacques MATHOU s'est beaucoup investi dans la mise en place et la mise en œuvre des **Annales Bac Pro Restauration**. Il en a été l'un des pionniers. Initiateur de la première heure, il a fédéré et conduit une équipe d'hommes et de femmes de bonne volonté, afin que se traduise dans le fait l'idée de donner aux candidats au baccalauréat un outil de travail adéquat. Malgré son métier de cuisinier, très prenant, alourdi sur la fin par la maladie, il n'a ménagé aucun effort pour que les annales s'inscrivent dans la pérennité.

Ensuite, parce que Jean-Jacques MATHOU a suivi un cheminement professionnel exemplaire. Originaire du Lot, il est d'abord reçu « Meilleur apprenti cuisinier de la Région Midi-Pyrénées ». La personnalité en éclosion du cordon-bleu était en train de percer sous le marmiton, tout comme celle de Napoléon sous Bonaparte. Il a à peine 19

ans, quand il « monte » à Paris pour se perfectionner au célèbre restaurant *Le Grand Véfour*. Tirillé par ses racines, il revient travailler au pays. Puis, décidant d'enrichir son curriculum culinaire, c'est de nouveau la Capitale : de 1976 à 1982, il occupe le poste de sous-chef de cuisine à l'*Hôtel Concorde-Lafayette*. En 1980, il devient Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis. Un tournant dans sa carrière. On le retrouve Chef de cuisine, durant dix années, à l'*Hôtel Trianon Palace* à Versailles. En 1990, l'Académie Culinaire de France l'accueille en son sein. En 1993, il remporte le titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France (M.O.F.). Apothéose : il devient le Chef de cuisine de la Présidence du Sénat, une des premières maisons de France. Puis, Jean-Jacques MATHOU sera nommé aux fonctions d'Intendant à cette même Présidence du Sénat, lieu symbolique d'un luxe à demi rêvé. Un parcours exemplaire.

Enfin, parce que Jean-Jacques MATHOU, par son cursus édifiant, fait de courage, d'abnégation, d'opiniâtreté, de dévouement, porté par des valeurs fortes et une foi humaniste, laisse un message à la jeunesse et lui montre la voie à suivre. En passant le relais, Jean-Jacques donne une clef. La recette de la réussite est comme une recette de cuisine, elle doit être – comme était Jean-Jacques MATHOU – simple...et c'est là que réside justement la difficulté. Mais ce jour qui se lève contient tant de possibles...

Voilà juste ce que je voulais dire d'entrée de jeu. Et maintenant, tous à table ! A la table des matières des annales.

Les présentes annales sont bien adaptées aux besoins et aux attentes des étudiants engagés dans le cursus des études *Baccalauréat professionnel restauration*. Elles

remplissent l'exigence de fournir aux élèves un outil de travail parfaitement adapté.

Grâce aux auteurs –, largement engagés dans les questions liées aux professions de bouche et de la table, rôlés aux préparations des concours et des examens, parfois auteurs d'ouvrages sur ces sujets et membres de jury ou de commissions d'examen – ces annales ont été conçues autour de quelques principes :

- Reprendre, tels quels, les sujets de l'épreuve officielle et tels qu'ils devaient être réellement traités ;
- Concevoir des réponses qui prennent en compte l'esprit de ces épreuves ;
- Appréhender à la fois les règles essentielles, identifier les erreurs qui doivent absolument être évitées, les options qui sont offertes, la discipline du raisonnement et le bon sens qu'il convient de toujours maîtriser ;
- Traiter les thèmes avec le souci de rigueur et de précision dans l'actualisation ;
- Calibrer les réponses pour que leur durée se trouve en conformité avec les durées officielles et permettre ainsi un entraînement en temps réel ;
- L'approche méthodologique a été également privilégiée, afin que l'étudiant y trouve un excellent support de travail et de révision.

Voilà les ingrédients de ces annales qui constituent un bon instrument de référence, permettant aux étudiants de mesurer la nature et la difficulté des épreuves qui joueront un rôle déterminant dans leur succès de fin d'année. Evidemment, les annales ne constituent qu'un « accessoire ». Elles ne sauraient prétendre se substituer à

un enseignement traditionnel. Elles ne font que compléter la formation dispensée au sein de l'établissement scolaire et les conseils, toujours judicieux des professeurs et/ou maîtres de stage. Elles ne remplacent pas davantage les manuels scolaires.

Ainsi comprises, nous souhaitons que ces annales soient vos meilleurs alliés dans la voie de la réussite. L'étudiant qui a l'esprit curieux et le sens pratique a remarqué la richesse et la variété des thèmes posés à la session 2003

L'Epreuve E1 : Epreuve théorique, se signale par des questions sur la *nutrition* (la bonne cuisine n'est-elle point une branche essentielle de la médecine ?), la *qualité sanitaire*, les *équipements professionnels* (le matériel et les ustensiles sont les intermédiaires obligés de la cérémonie culinaire) et la *sécurité du travail* (un doigt d'inattention et c'est l'accident). Un point commun unit ces thèmes : la responsabilité tout azimut (morale, juridique, commerciale...) de tout chef d'établissement.

L'Epreuve E1 : Epreuve Technologie (sous-épreuve A1 Technologie) met l'accent sur les *menus régionaux* (la cuisine est plurielle), les *fruits de mer* et notamment les *huîtres* (la France, au premier rang européen, est le troisième producteur d'huîtres derrière le Japon et la Corée), les *signes officiels* dits « de qualité » (le sujet est d'une actualité brûlante : la loi du 1er février 1995 de modernisation de l'agriculture, pose dans son premier article, que *la politique agricole tend à...développer la politique de qualité et d'indication d'origine des produits agricoles*), les *grands événements* et les *étapes* essentielles qui ont donné à l'*art culinaire français* sa physionomie propre (bonne question, car la mémoire d'un peuple se transmet non seulement à travers son histoire, mais aussi

par ses traditions culinaires). Il était également question du *mariage des mets et des vins* (avec un clin d'œil à la bière). Le manger d'un côté, le boire de l'autre : ici la cuisine, là l'œnologie, mais réunies. Il ne pouvait en être autrement ? « Un repas sans vin est comme un jour sans soleil » (L. Pasteur) et « Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre » (Henri IV).

L'Epreuve d'Economie et gestion de l'entreprise se développe en trois branches : d'abord, le *contrôle des comptes bancaires, la détermination des ratios et les écarts sur prestations servies* ; ensuite, un *contentieux prud'homal* nous rappelle que la relation individuelle de travail peut se révéler source de conflit et qu'il faut un juge matériellement compétent pour le régler en disant le droit (*jurisdictio*) ; enfin *les techniques commerciales* à mettre en place pour développer son activité, sachant qu'un restaurant n'est pas une entreprise philanthropique, mais un établissement commercial qui ne peut vivre et faire vivre ceux qui y travaillent, que s'il dégage suffisamment de profit. Delà, le lien avec le **Sujet de « Mathématiques »**, invitant le candidat à « plancher » sur des formules mathématiques, afin « d'établir le prix d'une formule de repas correspondant à un bénéfice maximal ».

On a écrit et développé tout cela *infra*, dans une langue simple, à l'usage du public étudiant. Ces annales n'y perdent rien : il n'est pas besoin d'ennuyer pour être profond, ni d'être pédant pour convaincre.

Jean-Paul Branlard
Maître de conférences – Université de Paris-Sud
Droit alimentaire et de la gastronomie

Introduction

Les ATELIERS vont vous proposer un corrigé possible des épreuves présentées à la session de l'année 2003.

Vous constaterez que les corrigés seront inclus dans les sujets **en gras**. A la fin de chaque sujet corrigé, vous trouverez un commentaire éclairé de Monsieur Jean Paul BRANLARD.

Vous ne trouverez, ici, que les sujets théoriques :

- Technologie « Organisation et Production Culinaire »
- Technologie « Service et Commercialisation »
- Sciences Appliquées
- Economie, Gestion de l'entreprise
- Mathématiques.

Un groupe composé de professionnels PROPOSE l'un des corrigés possible avec l'aide des Services Vétérinaires et de la D.G.C.C.R.F., des professionnels ; des enseignants dont Monsieur Jean Paul BRANLARD qui a plusieurs ouvrages à son actif

Bâtir des Annales, c'est à la fois simple et complexe, il faut proposé un corrigé plausible et possible en étant concis et précis.

Dans certaines matières, c'est plus facile comme pour l'Economie Gestion de l'entreprise ou les mathématiques, que pour les technologies qui peuvent amener plusieurs

réponses notamment en Gastronomie Régionale ou Internationale.

Nous remercions tout ceux qui ont participé à cette édition de part leur simplicité

L'appui de livres a été nécessaire pour la rédaction de ce texte et des sites Internet tels que :

- educarest.com
- technorestor.org

**Sujet de technologie
« Organisation
et production culinaire »
et l'un des corrigés possible**