

Les Ateliers EDILO présentent

Avec comme auteur

Jean-Paul Branlard

Maître de conférences – Université Paris-Sud

Droit alimentaire et de la gastronomie

Responsable pédagogique & Conférencier

à l'Institut des Hautes Etudes du Goût de la Gastronomie  
et des Arts de la Table – IHEGGAT – [www.iheggat.com](http://www.iheggat.com)

Laurent Tissier

# **Comment réussir au Bac Pro restauration ?**

Session 2005

**Publibook**

Retrouvez notre catalogue sur le site des Éditions Publibook :

<http://www.publibook.com>

Ce texte publié par les Éditions Publibook est protégé par les lois et traités internationaux relatifs aux droits d'auteur. Son impression sur papier est strictement réservée à l'acquéreur et limitée à son usage personnel. Toute autre reproduction ou copie, par quelque procédé que ce soit, constituerait une contrefaçon et serait passible des sanctions prévues par les textes susvisés et notamment le Code français de la propriété intellectuelle et les conventions internationales en vigueur sur la protection des droits d'auteur.

Éditions Publibook  
14, rue des Volontaires  
75015 PARIS – France  
Tél. : +33 (0)1 53 69 65 55

IDDN.FR.010.0108738.000.R.P.2007.030.40000

Cet ouvrage a fait l'objet d'une première publication aux Éditions Publibook en 2009

Avec nos remerciements à :

Monsieur Jean Paul Branlard

Le C.F.A. d'Amboise et son proviseur

Madame Christiane Laroche

Madame Françoise Bouhadana,

du L.P. Saint Jean de Limoges

Monsieur David Fontaine

Monsieur Christian Pechoutre,

MOF « Sommelier » et Madame,

ainsi que Jean Baptiste

Et toutes les personnes qui ont participé  
de près ou de loin à cet ouvrage.



# Sommaire

Préface de Jean-Paul Branlard .....	11
<b>Sujet de technologie « Organisation et production culinaire » et « Service et commercialisation » et l'un des corrigés possibles ....</b>	<b>15</b>
Présentation du sujet.....	17
Thème 1 : Organisation et Production Culinaire.....	19
Thème 2 : Service et Commercialisation.....	25
Annexe 1 : Carte de brunch.....	31
Commentaires de Jean-Paul Branlard .....	33
<b>Sujet de « sciences appliquées » et l'un des corrigés possibles .....</b>	<b>41</b>
Annexes.....	55
Commentaires de Jean-Paul Branlard .....	57
<b>Sujet « d'économie, gestion de l'entreprise » et l'un des corrigés possibles .....</b>	<b>69</b>
Informations générales .....	71
Annexes.....	77
Commentaire de Jean-Paul Branlard.....	93
<b>Sujet de « mathématiques » et l'un des corrigés possibles.....</b>	<b>105</b>
Informations générales .....	107
Annexes.....	113
Commentaire de Jean-Paul Branlard.....	115
Le p'tit plus sur le brunch .....	117



## Préface de Jean-Paul Branlard

### ***Les dérives : le trouble de l'identité des mets.***

Grippe aviaire, ESB, OGM, nitrates dans l'eau de boisson, salmonelles dans l'œuf, listéria dans les fromages, poulets aux dioxines... Il ne se passe pas un jour sans que l'on nous serine avec ces thèmes médiatiques. Un juriste-gastronome ne cède pas à la peur alimentaire. « *Nihil nove sub sole* » – rien de nouveau dans l'assiette. Sait-on, par exemple, qu'en 1743, dans un souci de protection de santé humaine, on se préoccupait déjà d'interdire les déchets de l'industrie dans l'alimentation des vaches qui, pas folles, préféraient leur herbe. Le risque alimentaire n'a jamais été, n'est et ne sera jamais nul. Au plan hygiène, sécurité et santé, l'aliment n'a jamais été aussi sûr qu'à notre époque. Un danger plus sournois, non médiatisé, est par contre bien réel, car déjà sur nos tables : **le trouble de l'identité des mets.**

Une préparation culinaire reçoit son nom d'un texte réglementaire, subsidiairement des usages, à défaut la dénomination est descriptive. La correspondance entre l'identité d'un plat et sa préparation et/ou sa composition est normalement assurée par le vêtement des mots. Si les règles sont appliquées sans rigueur, il y a gastro-*anomie*. Pour se démarquer par une surenchère de marketing et au nom d'impératifs technologiques, des fabricants baptisent d'un nouveau nom ce qui depuis longtemps est connu sous un autre ou bien, sous une appellation déjà « enregistrée », ils présentent des mets différents de ceux que l'on attend.

**Première dérive**, celle touchant à la **composition** des mets. **1 – Le remplacement d'un ingrédient essentiel** : l'exemple type est celui des « îles flottantes » où flottent de la gélatine ou quelconque protéine laitière au lieu du blanc d'œuf. **2 – L'utilisation d'un ingrédient dans des conditions différentes** de celles de la recette d'origine : une « bisque de homard » se fait avec de l'*extrait* et non avec l'emploi effectif du crustacé comme cela se devrait. **3 – La soustraction d'un ingrédient** : dans la mesure où les desserts « Liégeois », « Melba » ou « Poires belle Hélène » vendus dans les rayons frais ne renferment pas de glace, ils usurpent leur identité. **4 – L'ajout d'un ingrédient** : couennes et cretons de porc n'ont rien à faire dans le corned-beef, de même que la margarine dans les escargots « à la bourguignonne ».

**Seconde dérive**, celle liée au **mode de préparation** des produits. **Une étape essentielle de la fabrication n'est pas respectée** : un **jambon cuit au torchon** reçoit une perfusion de jus aromatisé après sa cuisson en emballage étanche *sans contact avec le bouillon*. Or, ce jambon supérieur prend tout son caractère avec la cuisson au bouillon, ce qui implique une enveloppe perméable pour une bonne osmose. De même, une pièce dont le fémur est retiré avant le saumurage et repositionné avant la cuisson est un faux **jambon cuit à l'os**. Le procédé, qui facilite le saumurage par l'utilisation de multi-aiguilles revient à couper les tendons reliant le tissu musculaire à l'os ; or, ces points de contact jouent un rôle dans l'acquisition des qualités gustatives de ce jambon. On mesure alors toute l'importance du poids des mots (maux !). Exiger le respect de l'identité des mets, c'est défendre la qualité des produits autant que l'idée que l'on s'en fait et au-delà notre identité culturelle.

Voilà, ce que je voulais dire, d'entrée de jeu, à ces jeunes cuisiniers qui viennent de passer et de réussir la **Session 2005 du Bac Pro restauration**. L'avenir de notre cuisine, et donc de notre patrimoine culinaire, se trouve entre vos mains. Prenez-en soin.

Jean-Paul Branlard  
Maître de conférences – Université Paris Sud



Sujet de technologie  
« Organisation  
et production culinaire »  
et « Service et commercialisation »  
et l'un des corrigés possibles



## Présentation du sujet

Vous êtes engagé(e) en qualité d'assistant(e) de direction de l'hôtel Mont-Royal, établissement classé 4 étoiles, de 80 chambres, dans le 16<sup>ème</sup> arrondissement de Paris.

La clientèle se compose d'une part d'hommes d'affaires en semaine et, d'autre part de touristes européens le week-end.

L'analyse des résultats fait apparaître une baisse au niveau des petits-déjeuners durant le week-end. Vous décidez de mettre en place une formule novatrice de type brunch.

A partir de la carte existante, la direction souhaite promouvoir des produits régionaux et européens. Des incidences sont à prévoir en termes d'organisation, de production et de distribution.

### **Barème de notation**

#### Thème 1

Question n° 1	8 points
Question n° 2	7 points
Question n° 3	3 points
Question n° 4	6 points
Question n° 5	6 points

**TOTAL**                      **30 points**

#### Thème 2

Question n° 1	6 points
Question n° 2	5 points
Question n° 3	2 points
Question n° 4	6 points
Question n° 5	2 points
Question n° 6	4 points
Question n° 7	5 points

**TOTAL**                      **30 points**

N.B. : Toutes les pages du sujet étaient à remettre le jour de l'épreuve. Aucun document personnel n'est autorisé, calculatrice interdite.