

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2009)

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
« HÔTELLERIE »**

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

DOSSIER CANDIDAT

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2009)

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
« HÔTELLERIE »**

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« HÉBERGEMENT »

(Durée : 2 h)

ATELIERS

- 1. Relations avec la clientèle**
- 2. Analyse et contrôle de l'activité « hébergement »**

HÉBERGEMENT

Durée totale de l'épreuve : 2 heures
 Préparation : 1 heure pour les deux ateliers
 Interrogation : 1 heure (30 minutes par atelier)

ATELIER 1 : Relations avec la clientèle

Sujet candidat

Interrogation : 30 minutes

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes réceptionniste à l'hôtel Plaza Alpexpo situé à Grenoble près du parc des expositions. Vous prenez votre service ce jour, le mercredi 20 mai 2009 à 7h30.

Les annexes suivantes sont à votre disposition :

Annexe 1	Fiche signalétique de l'hôtel Plaza Alpexpo
Annexe 2	Extrait du planning des réservations du 18 mai au 31 mai 2009
Annexe 3	Fiche de réservation de M. LEROY société SECOBAT
Annexes 4 et 4 BIS	Factures de M. LEROY
Annexe 5	Fiche de réservation vierge
Annexe 6	Fiche de réservation de M. GALLAZ
Annexe 7	Bon de délogement vierge

Vous prenez connaissance de la situation du jour à l'aide des documents mis à votre disposition.

Vous pouvez traiter les différentes situations professionnelles à l'aide des documents annexés au sujet.

Situation 1 : Il est 7h45, M. ou Mme LEROY de la société SECOBAT se présente à la réception.

Situation 2 : Il est 7h55, le téléphone sonne.

Situation 3 : Il est 8h10 M. ou Mme GALLAZ se présente à la réception.

ANNEXE 1

HÔTEL PLAZZA ALPEXPO ***

1 avenue d'Innsbruck
38100 Grenoble - France
Téléphone : + (33) 4 76 33 02 02
fax: + (33) 4 76 33 34 44
e-mail : info@hotel-plazza-alpexpo.com

LA SITUATION

Situé à 250 m du parc des Expositions d'Alpexpo, à proximité du centre Commercial Grand Place et à côté de la patinoire Pôle Sud, l'établissement est facilement accessible.

À moins de 12 minutes en tramway du centre ville, le tramway se prend face à l'hôtel.
Gare de Grenoble : 25 mn en tramway.

L'HÔTEL

L'hôtel dispose de 30 chambres spacieuses et de grand confort dont 3 Suites :

- **Chambre Privilège** (28 m²) : un grand lit double
- **Chambre « Club »** (32 m²) : un grand lit double + 2 lits d'une personne
- **Chambre « Business »** : un grand lit double, un bureau et un canapé
- **Suite** (60m²) Nuptiale ou Présidentielle : grand lit double, grande salle de bains, canapé et bureau.
Minibar GRATUIT : à votre arrivée, 6 consommations vous sont offertes !

Package Prestige : pour 12 € seulement, traitement VIP offert à vos invités

Toutes les chambres sont non fumeur, climatisées, insonorisées, lumineuses, vues sur les massifs environnants, salle de bains complète, WIFI Haut Débit, téléphone avec ligne directe, minibar, TV avec un choix de 35 chaînes nationales et internationales, room-service, blanchisserie...

LES SERVICES DE L'HÔTEL

- Réception et conciergerie 24h/24h
- Coffre-fort général à la réception
- Service pressing
- Room service
- Restaurant "le Belledonne »
- Salles de conférence 120 m² : 2 salles modulables de 60 m²
- Un bar, ouvert de 18h00 à 23h00
- Un billard
- Piscine avec une température en moyenne de 28°, une taille de bassin de 7 m x 14 m, ouverte de mai à septembre de 7h à 22h pour les clients hébergés à l'hôtel
- Wifi dans tout l'hôtel.

L'établissement est entièrement non fumeur depuis le 1er janvier 2008.

ANNEXE 1 (suite)

LE RESTAURANT

Au 2ème étage, surplombant la piscine, le restaurant "le Belledonne » peut accueillir jusqu'à 60 couverts. Cuisine raffinée et savoureuse à la carte du dimanche soir au vendredi soir compris toute l'année. Mais aussi Ardoise du Jour « selon l'humeur du marché » à partir de 21 euros TTC. Un choix de trois entrées - un choix de plats chauds - servis avec deux garnitures & un dessert. Ouverture midi : 12h00/14h00 – soir : 19h00/22h30

LES TARIFS

	1 ou 2 personnes
CHAMBRE « PRIVILÈGE »	118 €
CHAMBRE « CLUB »	130 €
CHAMBRE « BUSINESS »	130 €
SUITE	380 €
LIT SUPPLÉMENTAIRE	11 €
« PRIVILÈGE » Week-end	88 € les vendredis et samedis soirs
PETIT DEJEUNER AU BUFFET	15 € par personne
PETIT DEJEUNER EN CHAMBRE	18 € par personne
GARAGE	11 €
TAXE DE SÉJOUR	0.80 € par jour et par personne

ANNEXE 2

Extrait du planning de réservation du 18 mai au 31 mai 2009

Hôtel fermé pour travaux du 24 au 29 mai 2009 inclus

N° #	Type	18 MAI	19 MAI	20 MAI	21 MAI	22 MAI	23 MAI	24 AU 29 MAI INCLUS	30 MAI	31 MAI	
100	PRIVILEGE	M. Lantin			M.Letoux			FERMETURE POUR TRAVAUX	M.Cugnod		
101	CLUB	M. et Mme Bichon					M. Deville				
102	BUSINESS	M.Leroy /Sté Sécobat		M.Billeul		M. Kewing					
103	PRIVILEGE	Société Lemaitre								M. Imbert	
104	CLUB	M.Martin		M. Denoix						M. Artus	
105	BUSINESS	Sté Roudier			M. Resseguier					M. Pons	
106	PRIVILEGE	Société Lemaitre									
107	CLUB								M. Bonneville		
108	BUSINESS	Sté Roudier			M. Nadal						
109	PRIVILEGE	Société Lemaitre									
110	SUITE	M. et Mme Lambert								M. Letusse	
200	PRIVILEGE	Société Lemaitre								M. Menbrado	
201	CLUB	M.et Mme Gallaz								M.Mons	
202	BUSINESS	Sté Roudier									
203	PRIVILEGE	Société Lemaitre									
204	CLUB	M. et Mme Grubert								M.Arnold	
205	BUSINESS	M. Antheaume			M. Ruinart					M. Blaid	
206	PRIVILEGE	Société Lemaitre									
207	CLUB	M. Venoge								M. Legeuleux	
208	BUSINESS	M. Ricot			M.Poncelet						
209	PRIVILEGE	M. et Mme Aymard								M. Fage	
210	SUITE	M. et Mme Bertin									
300	PRIVILEGE	Société Electrica								M. François	
301	CLUB	M. et Mme Lemeret			M.Pain						
302	BUSINESS	M. Helmuth								M.Darnis	
303	PRIVILEGE	Société Electrica									
304	CLUB	M. Poitevin									
305	BUSINESS	M. et Mme Courtiade			M.Planus						
306	PRIVILEGE	Société Electrica									
307	CLUB	M. Delamotte		M. Hars	Mme Berthuy						
308	BUSINESS										
309	PRIVILEGE	M.Green									
310	SUITE	M . Faudeau									

RAPPEL :

- **Chambre « Privilège »** (28 m²) : un grand lit double
- **Chambre « Club »** (32 m²) : un grand lit double + 2 lits d'une personne
- **Chambre « Business »** : un grand lit double, un bureau et un canapé
- **Suite « Nuptiale ou Présidentielle »** (60 m²): grand lit double, grande salle de bains, canapé et bureau.

ANNEXE 3

HÔTEL PLAZZA ALPEXPO *** 1 avenue d'Innsbruck 38100 Grenoble - France Téléphone : + (33) 4 76 33 02 02 / Fax: + (33) 4 76 33 34 44 e-mail : info@hotel-plazza-alpexpo.com			RÉSERVATION	<input checked="" type="checkbox"/>
			ANNULATION	
			MODIFICATION	
DATE ARRIVÉE	18/05/09	DATE DE DÉPART	20/05/09	HEURE ARRIVÉE
NBRE DE NUITS	2	NBRE DE PERSONNES	1	19h00
TYPE DE CHAMBRE	BUSINESS	NBRE DE CHAMBRES	1	
<i>COORDONNÉES DU CLIENT</i>				
Nom et Prénom : LEROY Edouard		Téléphone Fixe :	Mobile :	
Adresse :		Code postal :	Ville :	
Société ou agence : Société SECOBAT				
Nom contact : Mme FERRE Emilie		Téléphone : 05.55.26.65.25		
Adresse facturation : Rue André Cheminade		Code postal : 24600	Ville : RIBERAC	
Prise en charge : Partielle, chambre et petit déjeuner. Autres prestations à la charge du client				
<i>PRESTATIONS RÉSERVÉES</i>				
Petit Déjeuner	Nombre	Restaurant	Nombre personnes	1
Chambre			Le	18/05/09
Buffet	1		à	20h00
<i>GARANTIES</i>				
Fax	Courrier <input checked="" type="checkbox"/>	Heure limite	Arrhes	Autres (Précisez)
CB N° :		Validité :	N° crypto :	
<i>OBSERVATIONS</i>				
Enregistrée le : 2 mai 2009			Par : Mathilde	

ANNEXE 4

<p align="center">HÔTEL PLAZZA ALPEXPO *** 1 avenue d'Innsbruck 38100 Grenoble - France Téléphone : + (33) 4 76 33 02 02 / Fax: + (33) 4 76 33 34 44 e-mail : info@hotel-plazza-alpexpo.com</p>				<p align="center">FACTURE N° 6453 Nom : LEROY / SOCIETE SECOBAT CH/APPT N° : 102</p>	
ARRIVÉE LE : 18/05/09				DÉPART LE : 20/05/09	
Date	Quantité	Désignation		PU.TTC	MONTANT TTC
18/05/09	1	Chambre Business		130.00 €	130.00 €
18/05/09	1	Petit déjeuner buffet		15.00 €	15.00 €
18/05/09	1	Taxe de séjour		0.80 €	0.80 €
19/05/09	1	Chambre Business		130.00 €	130.00 €
19/05/09	1	Petit déjeuner buffet		15.00 €	15.00 €
19/05/09	1	Taxe de séjour		0.80 €	0.80 €
TVA	TAUX	HT	TVA	TOTAL TTC	291.60 €
1	5.50 %	246.44	13.56	ARRHES	
2	19.60 %	25.08	4.92	TOTAL SÉJOUR NET	291.60 €

ANNEXE 4 BIS

<p align="center">HÔTEL PLAZZA ALPEXPO *** 1 avenue d'Innsbruck 38100 Grenoble - France Téléphone : + (33) 4 76 33 02 02 / Fax: + (33) 4 76 33 34 44 e-mail : info@hotel-plazza-alpexpo.com SNC Capital 80 000 € RCS Grenoble : B383 703 055 APE 551A</p>				<p align="center">FACTURE N° 6453 Nom : LEROY / SOCIETE SECOBAT CH/APPT N° : 102 Date : 20/05/09</p>	
ARRIVÉE LE : 18/05/09				DÉPART LE : 20/05/09	
Date	Quantité	Désignation		PU.TTC	MONTANT TTC
18/05/09	1	Dîner Découverte à 25 €		25.00 €	25.00 €
TVA	TAUX	HT	TVA	TOTAL TTC	25.00 €
1	5.50 %			ARRHES	
2	19.60 %	20.90	4.10	TOTAL SÉJOUR NET	25.00 €

ANNEXE 5

<p align="center">HÔTEL PLAZZA ALPEXPO *** 1 avenue d'Innsbruck 38100 Grenoble - France Téléphone : + (33) 4 76 33 02 02 / Fax: + (33) 4 76 33 34 44 e-mail : info@hotel-plazza-alpexpo.com</p>			RÉSERVATION	
			ANNULATION	
			MODIFICATION	
DATE ARRIVÉE		DATE DE DEPART		HEURE ARRIVÉE
NBRE DE NUITS		NBRE DE PERSONNES		
TYPE DE CHAMBRE		NBRE DE CHAMBRES		
COORDONNÉES DU CLIENT				
Nom et Prénom :			Téléphone Fixe :	Mobile :
Adresse :			Code postal :	Ville :
Société ou agence :				
Nom contact :			Téléphone :	
Adresse facturation :			Code postal :	Ville :
Prise en charge :				
PRESTATIONS RÉSERVÉES				
Petit Déjeuner	Nombre	Restaurant	Nombre personnes	
Chambre			Le	
Buffet			à	
GARANTIES				
Fax	Courrier	Heure limite	Arrhes	Autres (Précisez)
CB N° :		Validité :	N° crypto :	
OBSERVATIONS				
Enregistrée le :			Par :	

ANNEXE 6

HÔTEL PLAZZA ALPEXPO *** 1 avenue d'Innsbruck 38100 Grenoble - France Téléphone : + (33) 4 76 33 02 02 / Fax: + (33) 4 76 33 34 44 e-mail : info@hotel-plazza-alpexpo.com			RÉSERVATION	<input checked="" type="checkbox"/>
			ANNULATION	
			MODIFICATION	
DATE ARRIVÉE	19/05/09	DATE DE DÉPART	23/05/09	HEURE ARRIVÉE
NBRE DE NUITS	5	NBRE DE PERSONNES	2 + 1 enfant	19h30
TYPE DE CHAMBRE	CLUB	NBRE DE CHAMBRES	1	
COORDONNÉES DU CLIENT				
Nom et Prénom : GALLAZ Philippe		Téléphone Fixe : 04.94.94.12.35	Mobile : 06.98.97.82.46	
Adresse : 806 Impasse du Vieux Puits		Code postal : 83500	Ville : LA SEYNE SUR MER	
Société ou agence :				
Nom contact :		Téléphone :		
Adresse facturation :		Code postal :	Ville :	
Prise en charge :				
PRESTATIONS RÉSERVÉES				
Petit Déjeuner	Nombre	Restaurant	Nombre personnes	3
Chambre			Le	19/05/09
Buffet	3		à	20H30
GARANTIES				
Fax	Courrier	Heure limite	Arrhes	Autres (Précisez)
CB N° : 4975 7862 0487 1300		Validité : 08/09	N° crypto : 675	
OBSERVATIONS				
1 enfant de 14 ans				
Enregistrée le : 29 avril 2009			Par : Mathilde	

ANNEXE 7

<p align="center">HÔTEL PLAZZA ALPEXPO *** 1 avenue d'Innsbruck 38100 Grenoble - France Téléphone : + (33) 4 76 33 02 02 Fax: + (33) 4 76 33 34 44 e-mail : info@hotel-plazza-alpexpo.com</p>		<p align="center">BON DE DÉLOGEMENT</p>	
NOM DU CLIENT		NOMBRE DE PERSONNES	
DE LA CHAMBRE N°		A LA CHAMBRE N°	
NOUVELLES CONDITIONS			
CAUSE DU DÉLOGEMENT			
DÉLOGEMENT	EFFECTUÉ PAR :	DATE :	HEURE :
ÉMARGEMENT RÉCEPTION		ÉMARGEMENT GOUVERNANTE	
DATE DU JOUR :			

ATELIER 2 : Analyse et contrôle de l'activité hébergement dans les étages

Sujet candidat

Interrogation : 30 minutes

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes assistant(e) gouvernant(e) à l'hôtel Plaza Alpexpo situé à Grenoble près du parc des expositions. (Fiche signalétique en annexe N° 1).

La gouvernante décide de vous confier la mise en place d'un document permettant de mesurer la satisfaction de la clientèle par rapport à l'engagement de votre établissement dans une nouvelle politique pour la protection de l'environnement.

Thème 1

Travail à faire N° 1 : questionnaire satisfaction « étages »

L'hôtel Plaza Alpexpo a effectué différentes rénovations au niveau des étages et a mis en place différentes mesures visant à améliorer la protection de l'environnement et aussi à faire la chasse au gaspillage.

- 1.1 Concevoir, à l'aide de l'outil informatique, une proposition de maquette d'un questionnaire satisfaction « étages » afin que les clients expriment leur avis, suite à la mise en place d'une nouvelle politique pour la protection de l'environnement au niveau des étages de l'hôtel. Ce document sera installé dans toutes les chambres de l'hôtel. Ce document doit recenser les différents points sensibles sur lesquels vous avez travaillé et sur lesquels vous attendez la participation active du client à la protection de la planète : cf. annexe N° 8 Aménagements et mesures dans les étages en faveur de la protection de l'environnement.
- 1.2 Au moment de l'interrogation par les membres du jury, vous présentez votre document imprimé et justifiez le choix de la présentation, du contenu et de l'emplacement envisagé dans la chambre.

Thème 2

Travail à faire N° 2 : les produits d'accueil

- 1.1 Lister les avantages de la fourniture des produits d'accueil dans les chambres des clients.
- 1.2 Penser à ce que pourrait devenir votre offre produits d'accueil avec la mise en place de votre nouvelle politique de protection de l'environnement.
- 1.3 Lors de l'interrogation par les membres du jury, vous définirez ce que sont les produits d'accueil et proposerez une action « anti-gaspi » au niveau des produits d'accueil dans les chambres.

ANNEXE N° 8 : Aménagements et mesures dans les étages en faveur de la protection de l'environnement et chasse anti-gaspillage

1.1 Rénovations effectuées au niveau des installations dans les étages

Dans les couloirs :

- Changement des luminaires : ampoules "à économie d'énergie", minuteur et système de détection de présence : Les détecteurs de présence permettent d'éteindre les lampes dès que la pièce ou le lieu est vide
- Mise en place d'une borne de collecte de piles usagées dans les couloirs près des ascenseurs

Dans les chambres :

📖 ÉCLAIRAGE :

- Utilisation de lampes dites "à économie d'énergie" ou lampes fluorescentes basse consommation
- Mise en place d'interrupteurs avec lampes témoin qui permettent également de repérer les oublis
- Éclairage à minuterie dans le hall d'entrée de la chambre et interrupteur couplé avec l'ouverture et la fermeture de la porte
- Éclairage à minuterie dans les toilettes de la chambre et système de détection de présence.

📖 CHAUFFAGE/CLIMATISATION/PRODUCTION EAU CHAUDE :

- Installation de panneaux solaires pour abaisser la consommation de gaz au niveau de la production d'eau chaude : Chauffe-eau solaires
- Isolation de toutes les conduites d'eau
- Baisse de la température de l'eau chaude des sanitaires à 55° au lieu de 60 °C
- Mise en place de climatiseurs avec panneau permettant au client de régler la température de sa chambre

📖 CONSOMMATION D'EAU :

- Pompes de douche à faible débit: Ces pompes de douches permettent de faire tomber le débit de 16 voire 25 litres par minute à 9 ou 10 litres par minute

- Robinets avec limiteurs – régulateurs de débit et détection de mouvements pour les lavabos : Adaptables sur les robinets, ils permettent de maintenir le débit d'eau à une valeur constante (6 à 8 litres par minute au lieu de 12)
- Chasse d'eau à double commande ou à volume réduit : 2 boutons poussoirs distinct, 1 pour une utilisation de 50 % du réservoir d'eau et l'autre pour une utilisation de 100 % du réservoir

TRI SÉLECTIF DES DÉCHETS :

- Mise en place de 2 poubelles dans les salles de bains : recyclable / non recyclable
- Mise en place d'une corbeille à papier dans la chambre
- Mise en place d'un bac de récupération du verre à côté du minibar

1.2 Mesures prises pour la gestion des étages :

GESTION DU LINGE :

- Mise en place d'une nouvelle politique de changement du linge dans les chambres : Mise à disposition des clients d'un panier à linge sale dans la salle de bain.
 - ☞ Linge de toilette : seul le linge laissé dans le panier à linge par le client est renouvelé tous les jours
 - ☞ Linge plat : renouvellement des draps, taies... tous les 3 jours en cas de recouche sauf si nécessité

ENTRETIEN DES CHAMBRES :

- Utilisation de nouveaux produits d'entretien moins nocifs pour l'environnement

TRI SÉLECTIF DES DÉCHETS :

- Achat de chariots d'étages permettant le tri sélectif et la séparation des circuits propres et sales
 - ☞ 1 chariot linge propre et produits d'accueil
 - ☞ 1 chariot linge propre avec 2 sacs de triages : linge plat / linge de toilette
 - ☞ 1 chariot d'entretien avec produits d'entretien et 2 sacs poubelles distincts : recyclable/non recyclable + bac récupération verre

PROLONGATION ou REUTILISATION DES MATERIAUX ET DES PRODUITS

- Utilisation des draps ou serviettes de toilettes usées comme chiffons de nettoyage voir transformation en sacs à linge pour les draps

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2009)

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
« HÔTELLERIE »**

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« SERVICE ET COMMERCIALISATION »

(Durée : 1h30)

ATELIERS

- 1. Vente et communication (60 minutes)**
- 2. Réalisation d'une prestation technique (30 minutes)**

ATELIER 1 : Vente et communication

SUJET CANDIDAT

(Durée : 60 minutes)

45 minutes de préparation et 15 minutes de mise en situation

Déroulement de l'épreuve :

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « Kaola ».

Vous accueillez 2 clients pour le déjeuner et prenez leur commande.

Travail de préparation :

Vous disposez de 45 minutes pour vous familiariser avec la carte du restaurant. Imaginez de courts argumentaires de vente pour les mets et boissons de cette carte sachant que vous êtes susceptible d'accueillir les types de clientèle suivants :

- clients pressés
- clients avec un petit budget
- clients soucieux de manger léger
- clients qui fêtent un événement
- clients ayant un gros appétit
- clients habitués
- clients amateur de poisson

ATELIER 2 : Réalisation d'une prestation technique

SUJET CANDIDAT

(Durée : 30 minutes)

10 minutes de préparation et 20 minutes de mise en situationMise en situation :

Vous êtes chef de rang au restaurant « KAOLA ».
 Vous prêtez main forte à votre collègue et prenez en charge une table de deux clients qui viennent de finir de manger leur fromage.
 Le maître d'hôtel vient de prendre la commande des desserts.
 Il vous transmet les bons concernant cette table :

T : 7	Midi
Cts : suite	
1 crème brûlée à la lavande	
1 pêche flambée	
Date	Amélie

T : 7	Midi
Cts : suite	
1 café	
1 thé au lait	
Date	Amélie

Travail à faire :

Vous prenez en charge le service de cette table.
 Réalisez le service des desserts et des boissons chaudes en effectuant aux arrières les annonces correspondant à cette commande.
 La pêche flambée (à dresser sur assiette) fait l'objet d'un flambage au guéridon, et n'est pas accompagnée de glace.
 La crème brûlée et l'assiette de mignardises sont à réclamer au passe.
 Les produits nécessaires au flambage sont à votre disposition à l'office.
 Les cafés sont réalisés par l'officier, mais il vous incombe de préparer le matériel et les produits d'accompagnement nécessaires.

Votre prestation prend fin après le service du café.

À l'issue de cette mise en situation vous procédez à l'évaluation de votre prestation au travers d'un court entretien avec les membres du jury.

Restaurant

KAOLA

Apéritifs

Martini, Saint-Raphaël, (6 cl)	3.00 €
Pernod, Ricard, (3 cl)	3.00 €
Scotch whisky, (4 cl)	5.00 €
Porto, Pineau des charentes, (6 cl)	4.00 €
Y Cocktail du barman (7 cl)	4.50 €
Y Cocktail pur jus de fruits (12 cl)	3.50 €

Carte des vins

Vin au verre : Sélection du mois (10 cl) :

Blanc : Val de Loire	2.50 €
Rosé : Provence	2.50 €
Rouge et liqueux : Bordelais	3.50 €

Vins blancs :

AOC Entre-deux-mers 2007 : Les Arromans	10 €	17 €
AOC Chablis 2005 : Domaine Barat		25 €

Vins rosés :

AOC Tavel 2005 : Domaine du petit avril	19 €
AOC Bandol 2006 : Mas de la Rouvière	15 €

Vins rouges :

AOC Chinon 2006 : Couly-Dutheil,	11 €	21 €
AOC Saint-Emilion 2000 : Château Robin	18 €	29 €
AOC Rully 2004 : Domaine Chanzy		23 €

Vin effervescent :

AOC Champagne : Mercier	6.00 €	45 €
Flûte de Champagne (12 cl)		

Autres Boissons

Eaux plates, eaux gazeuses	3.00 €
Coca-cola, Orangina, Schweppes (25 cl)	4.00 €
Bières: Fisher, 1664, Heineken (25 cl)	2.50 €
Café, décaféiné, Thé, infusion	3.00 €
Cafés sélection	

Digestifs

Cognac, Armagnac (4 cl)	5.00 €
Eaux de vie blanches (4 cl)	5.00 €
Liqueurs (4 cl)	4.00 €

Entrées

Salade Océane
Tartare de thon et de cabillaud à la coriandre
Foie gras de canard sur son pain d'épices
Croustillant de Saint-Jacques et sa sauce mousseline
Quiche aux trois fromages

9.00 €
10.00 €
12.00 €
11.00 €
7.00 €

Poissons

Papillote de poissons aux légumes primeurs
Dos de cabillaud rôti à l'aneth
Sole meunière
Filets de bar à l'anis

14.00 €
13.00 €
15.00 €
14.00 €

Clin d'œil italien

Spaghetti bolognaise
Farfalle au pesto
Tagliatelle carbonara

8.00 €
7.00 €
8.00 €

Viandes

Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne
Brochette d'agneau au thym
Fricassée de volaille à la vanille bourbon
Pavé de bœuf à la fleur de sel
Steak au poivre et sa compotée d'oignons

13.00 €
15.00 €
12.00 €
17.00 €
15.00 €

Fromages

Plateau de fromages de France
Tartine gratinée au roquefort et son mesclun de salades

7.50 €
6.50 €

Desserts

Crème brûlée à la lavande
Gratin de fraises au sabayon de champagne
Salade d'agrumes au Cointreau
Pêches flambées
Moelleux aux deux chocolats, crème anglaise à la menthe
Tarte aux mirabelles
Trio de sorbets maison et ses tuiles aux amandes

5.00 €
8.00 €
6.00 €
6.00 €
8.00 €
6.00 €
6.00 €

Nos poissons et viandes sont accompagnés de différentes garnitures selon la saison

« Duo-carte » à 23 €

Une entrée et un plat
ou

Un plat et un dessert ou fromage

« Menu-carte » à 31 €

Une entrée, un plat et un dessert ou fromage

Prix nets, service compris

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2009)

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
« HÔTELLERIE »**

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« PRODUCTION CULINAIRE »

(Durée : 2h20)

Préparation écrite : 15 minutes

Partie pratique : 2 heures (envoi compris)

Présentation orale du plat : 5 minutes

À partir des denrées mises à votre disposition, vous devez, pour **4 couverts** :

- Piquer une queue de lotte
- Marquer un fonds brun de volaille
- Élaborer une garniture à base d'appareil à crêpes
- Dresser sur assiette

La fiche descriptive et d'organisation est à compléter par le candidat.

DENRÉES PAR CANDIDAT

DESIGNATION	UNITE	QUANTITE
<u>Boucherie</u>		
Chorizo	Kg	0,080
Os de volaille	Kg	0,300
Poitrine fumée tranchée fine	Kg	0.080
<u>Poissons</u>		
Queue de lotte (1kg minimum)	Pce	1
<u>Crèmerie</u>		
Beurre	Kg	0,125
Crème liquide	L	0,20
Lait	L	0,25
Œuf	Pce	2
Parmesan entier	Kg	0.100
<u>Légumerie</u>		
Ail	Gousse	2
Cèleri rave	Kg	0.180
Cerfeuil	Botte	1/4
Champignons	Kg	0.250
Citron	Kg	0.100
Courgettes	Kg	0.300
Échalotes	Kg	0.150
Épinards	Kg	0.200
Oignons cebette	Pce	4
Oignons gros	Kg	0.100
Pois gourmands	Kg	0.200
Pommes de terre ratte	Kg	0.600
Romarin	Botte	¼
Tomates garniture 70 gr	Pce	4
<u>Économat</u>		
Arôme patrelle	L	PM
Farine	Kg	0.300
Fond brun clair	L	1/2
Huile d'olive	L	0.100
Mie de pain	Kg	0.100
Poivre du moulin et en grains	Kg	PM
Quinoa	Kg	0.160
Sel fin et gros	Kg	PM
Sucre morceaux	Kg	PM
Thym, laurier	Botte	PM
<u>Cave</u>		
Vin rouge	L	0,250

« PRODUCTION CULINAIRE »

**FICHE DESCRIPTIVE ET PROGRESSION DE VOTRE PRÉPARATION
(Durée : 15 minutes)**