

Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :

(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

N° candidat :

N° d'inscription :



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Né(e) le :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

1..1

ÉVALUATION

CLASSE : Première

VOIE : ☐ Générale ☒ Technologique ☐ Toutes voies (LV)

ENSEIGNEMENT : ESAE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : --2 h--

Niveaux visés (LV) : LVA LVB

CALCULATRICE AUTORISÉE : ☐ Oui ☒ Non

DICTIONNAIRE AUTORISÉ : ☐ Oui ☒ Non

☐ Ce sujet contient des parties à rendre par le candidat avec sa copie. De ce fait, il ne peut être dupliqué et doit être imprimé pour chaque candidat afin d'assurer ensuite sa bonne numérisation.

☐ Ce sujet intègre des éléments en couleur. S'il est choisi par l'équipe pédagogique, il est nécessaire que chaque élève dispose d'une impression en couleur.

☐ Ce sujet contient des pièces jointes de type audio ou vidéo qu'il faudra télécharger et jouer le jour de l'épreuve.

Nombre total de pages : 7



PARTIE 1 – Maitrise des connaissances (10 points)



Les Food Trucks se sont multipliés dans l'espace urbain parce qu'ils répondent aux attentes des clients. Ils se veulent produire une nourriture équilibrée et saine pour satisfaire les besoins d'une clientèle soucieuse de sa santé et exigeante quant à la provenance des produits consommés.

Voici un exemple de ce qui est proposé au menu d'un Food Truck.

Entrée : Velouté de champignons au persil plat. Cake aux carottes et comté.

Plats :

- *Tarte aux patates douces rôties au cumin, oignons et brie.*
- *Emincé de poulet sauce chorizo accompagné de tomates provençales.*

Desserts :

- *Compotes de pommes du jardin à la vanille et ses sablés maison.*
- *Mousse au chocolat aux œufs de ferme*

1. Identifier les constituants alimentaires présents dans les entrées proposées dans le menu.
2. Classer les constituants alimentaires identifiés selon leur propriété énergétique.
3. Présenter dans un court texte les apports nutritionnels des entrées du menu.

Les émincés de poulet du plat ont été cuits sautés dans une matière grasse végétale et servis avec une sauce relevée.

4. Identifier le procédé que les émincés ont subi :
 - a. Une déshydratation ;
 - b. Une caramélisation ;
 - c. Une dextrinisation ;
 - d. Une dénaturation.

Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :

(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

N° candidat : N° d'inscription :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

Né(e) le :

 Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

1.1

Lors des échanges en salle, un client demande au chef un conseil sur la nature de la matière grasse à utiliser pour faire revenir un aliment. Il lui répond qu'il utilise une huile d'origine végétale.

5. Justifier les deux affirmations suivantes :
 - a. L'huile est meilleure à la santé que les matières grasses d'origine animale.
 - b. Elles sont identiques aux graisses d'origine animale car elles sont constituées des mêmes acides gras.
6. Présenter la condition de cuisson d'un aliment qui permet de garantir la qualité sanitaire des produits servis à la clientèle.
7. Repérer dans les plats servis au dessert du menu du Food truck, un aliment qui pourrait être à l'origine une toxi-infection alimentaire.
8. Nommer le micro-organisme incriminé dans ce cas.

En cas de contamination avérée d'un des deux desserts, on utilise la méthode des 5 M comme outil d'analyse.

9. Identifier pour chaque M une cause de contamination puis une mesure de prévention pour les DEUX M soulignés uniquement.

Milieu, Matière première, Main d'œuvre, Méthode, Matériel.



Partie 2 – Exploitation de documents (10 points)

Thème : Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration.

- Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie restauration.

De plus en plus de restaurateurs se préoccupent de l'ambiance dans leur établissement et cherchent à établir des conditions adaptées à la prise dans un repas en toute quiétude.

1. Relever dans les annexes 1 et 2, les paramètres d'ambiance choisis pour créer un environnement favorable dans un restaurant.
2. Enumérer d'autres paramètres d'ambiance qui doivent-être également considérés.
3. Repérer les caractéristiques de l'ambiance lumineuse qui permettent de satisfaire dans un restaurant :
 - a. Le bien-être du personnel qui travaille dans cette structure.
 - b. La satisfaction de la clientèle.
4. Montrer que les caractéristiques de l'éclairage et de l'ambiance sonore peuvent-être à l'origine de nombreux troubles sur la santé à court terme ou à long terme ou de pathologies.

L'ambiance lumineuse peut influencer la prise d'aliment pour un client.

5. Indiquer les caractéristiques de l'éclairage qui sont à prendre en compte dans ce cas.
6. Expliquer la perception sensorielle de l'ambiance sonore en complétant la chaîne de transmission du bruit et de la lumière (à reproduire sur la copie) :

Stimuli → organe sensoriel → nerf sensitif → cerveau / centre nerveux → interprétation

Modèle CCYC : ©DNE Nom de famille (naissance) : (Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)	
Prénom(s) :	
N° candidat :	
Né(e) le :	/
	N° d'inscription :

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

(Les numéros figurent sur la convocation.)

1.1

Annexe-1 : Luminaires et éclairages

Dans les cafés, hôtels et restaurants la lumière constitue la base de l'ambiance conviviale recherchée par les clients. Plusieurs facteurs sont à prendre en compte pour qu'un établissement soit perçu comme accueillant. En plus de l'aménagement intérieur, du personnel, de la qualité de la table, l'éclairage constitue un élément primordial de l'ambiance générale. [...]. Un bon éclairage est l'une des clés de leur succès : il embellit l'atmosphère d'un établissement et agit sur le client, le produit et l'espace : bien conçu, il apporte une valeur ajoutée qui participe pleinement à la réussite du lieu.

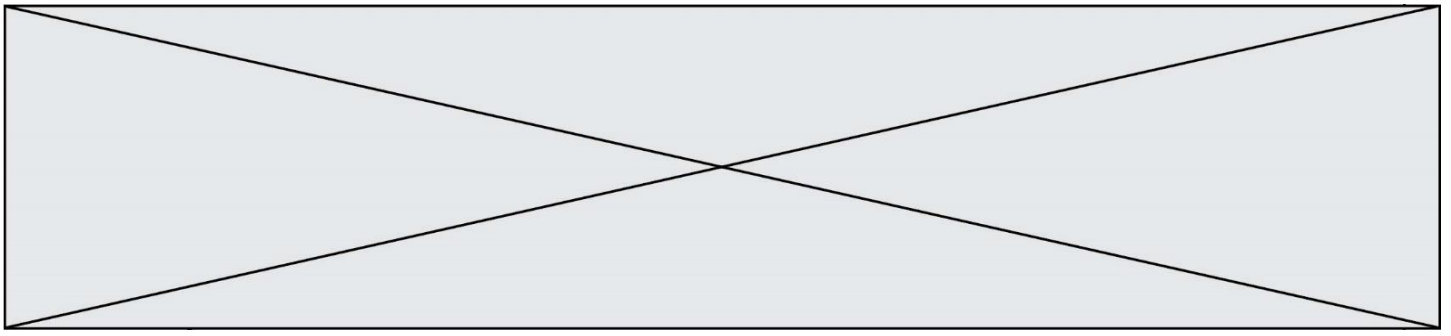
Chaque ambiance est différente : [...]

Le restaurant : La lumière suscite le plaisir. Les deux ingrédients essentiels pour l'éclairage d'un restaurant sont l'ambiance et le découpage des zones. L'ambiance est obtenue par une lumière subtilement nuancée, les tables de restaurant appellent à une ambiance détendue. La lumière doit y être à la fois suffisante pour lire les menus et distinguer le visage des convives, mais suffisamment atténuée pour créer une intimité afin de savourer son repas. La luminosité des tables, légère et sans reflet, doit venir du plafond. Les lampes halogènes fournissent une lumière focalisée et brillante qui présente de manière appétissante la nourriture, les boissons et la décoration. Vous pouvez aussi choisir un éclairage indirect du lieu, avec des tubes fluorescents cachés dans des voûtes, et des luminaires de table pour souligner les chefs-d'œuvre culinaires. La création de zones par la lumière délimite des endroits intimes à l'intérieur du restaurant alors que les allées, les zones de service et d'activités doivent être plus lumineuses. Enfin, un éclairage vertical soulignera la hauteur et les proportions généreuses d'une pièce.

La lumière peut également générer d'autres effets d'espace. Par exemple, des niches ou des encastres dans les murs peuvent être mis en valeur avec une lumière colorée. Créez votre style avec des couleurs et un design maison, par un système d'éclairage graduable. Selon l'ambiance souhaitée, l'entrée peut être dotée d'un éclairage chaud et lumineux, ou froid et puissant afin d'attirer les clients. Ceci s'obtient facilement en combinant des luminaires LED et un éclairage indirect avec des lampes fluo compactes ou des lampes à décharge.

Les zones de travail, offices et cuisines Les éclairages naturels sont préconisés par le code du travail. Pensez aux néons type 'lumière du jour'. Les ambiances de travail demandent des puissances différentes : couloirs, vestiaires, sanitaires : 200lux. Bureaux, cuisines : 400 lux. Cuisson, laverie 500 lux. En laverie ce niveau doit être élevé afin de déceler tout défaut de lavage, même minime.

Source : Fiches pratiques, **H. DU JAIFLIN**, HOTELLERIE RESTAURATION [En ligne], disponible sur <https://www.lhotellerie-restauration.fr> (consulté le 04/12/2020)



Document 2- L'ambiance sonore d'un restaurant : un détail essentiel

Un établissement trop bruyant, dont la musique n'est pas en phase avec la clientèle... et le repas est gâché. Pour construire une ambiance sonore adaptée, qui participe à l'expérience du client, deux professionnels du secteur donnent des pistes.

Une étude du Food and Brand Lab de l'Université Cornell aux États-Unis a démontré que la perception de la qualité du repas évolue en fonction de la musique diffusée. Dans une atmosphère relaxante, les clients se disent plus satisfaits de ce qu'ils mangent. Que l'on tienne un restaurant gastronomique, de chaîne ou une petite brasserie, chacun peut créer une ambiance sonore adaptée. Au préalable, faire un état des lieux de l'environnement permet de vérifier l'acoustique, notamment dans des espaces à grand volume. Dans un restaurant, les sources de bruit sont multiples : des clients qui parlent plus ou moins fort, des bruits inhérents au service (vaisselle, couverts, chaises), des tables trop proches les unes des autres... Des plafonds hauts, des baies vitrées, des sols en béton sont autant de surfaces sur lesquelles le son va rebondir et créer des échos. Les conseils d'un architecte ou d'un bureau d'études en acoustique et vibrations peuvent être utiles. À moindre coût, on peut aussi poser des absorbants acoustiques (et designs) au plafond, sur les murs ou en panneaux mobiles.

L'ambiance sonore raccord avec l'image : Une fois ce problème résolu, "la règle principale est de respecter l'identité du lieu et son image. Il est nécessaire de se poser certaines questions : que veut-on faire vivre au consommateur ? Quel est votre ADN ? Qui sont vos cibles, et comment leur parler à travers la musique ? Et que voulez-vous être demain, si vous avez la volonté de conquérir de nouvelles cibles ?", souligne **Laurent Cochini**, directeur général de l'agence Sixième Son. *"Certains restaurateurs ont tendance à diffuser la musique qu'ils aiment, mais ce n'est pas le propos. La musique doit refléter la cuisine du restaurant. Surtout, on ne met ni la radio ni les informations. Si vous faites votre playlist vous-même, mieux vaut partir sur une musique pondérée"*, assure **Bertrand Cypriky**, directeur de l'agence sonore Dessine-moi un son. Des outils comme Deezer ou Spotify permettent de créer une playlist facilement. Il existe également des CD de musique d'ambiance. Dans tous les cas, il est impératif de régler les droits à la Sacem, et de renouveler régulièrement une partie de la playlist - à la fois pour les clients et le personnel. Il faut également veiller à la qualité du support de diffusion, et à la normalisation des sons pour éviter les variations intempestives.

New York (Etats-Unis d'Amérique) Fléau des temps modernes, le bruit est devenu un véritable problème pour les habitués des restaurants de la Grosse Pomme. Le

Modèle CCYC : ©DNE																					
Nom de famille (naissance) :																					
(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)																					
Prénom(s) :																					
N° candidat :												N° d'inscription :									
 Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE		(Les numéros figurent sur la convocation.)																			
Né(e) le :																					

1.1

volume sonore musical en cause se situe aux alentours de 90 décibels et a pour conséquence des problèmes d'audition du personnel.

Les niveaux de décibels élevés auxquels sont confrontés les personnels

peuvent entraîner des lésions irréversibles pour l'audition : L'entrée dans le nouveau millénaire a laissé place à de nouvelles tendances : les restaurants à la mode devenant des références plus pour leur ambiance que pour leur savoir-faire culinaire. À la question "que détestez-vous le plus au restaurant ?", les amateurs de gastronomie vous répondront succinctement : le bruit. Dans une tribune parue dans le New York Magazine, plusieurs critiques gastronomiques tels qu'Adam Platt ou Robert Sietsema ont procédé à des évaluations sonores dans plusieurs établissements de la ville. Le résultat de leur enquête démontre qu'il n'est pas rare d'avoir un volume sonore aux alentours de 90 décibels dans un restaurant.

Au restaurant Lavo, établissement à la mode dans Manhattan, 96 décibels ont été enregistrés. L'évolution des moeurs est telle que, des restaurants comme Le Bernardin, 3 étoiles dans le guide Michelin, ont dû s'adapter.

Comment ? En installant, il y a deux ans, un système de sonorisation près du bar pour séduire une clientèle plus jeune. "Les choses ont changé, explique Adam Platt. Récemment, j'ai emmené ma mère dans un restaurant où nous avions nos habitudes. Suite à des rénovations et l'installation d'un système hi-fi, l'ambiance auparavant ouatée permettait la discussion, maintenant c'est devenu abominable."