

SOMMAIRE

1. Contexte de l'épreuve	Page 2/17
2. Consignes au centre d'examen	Page 2/17
a) Le professeur ressource	Page 2/17
b) L'organisation horaire	Page 2/17
c) L'atelier bar	Page 3/17
d) L'atelier sommellerie	Page 3/17
e) L'atelier valorisation des produits	Page 3/17
3. Consignes aux membres du jury	Page 4/17
a) L'atelier bar	Page 4/17
b) L'atelier sommellerie	Page 5/17
c) L'atelier valorisation des produits	Page 6/17
4. Trames des sujets candidats	Page 8/17
a) L'atelier bar	Page 8/17
b) L'atelier sommellerie	Page 9/17
c) L'atelier valorisation des produits	Page 10/17
ANNEXES :	Page 11/17
- annexe 1 : atelier bar, suggestion de mise en place du bar.	Page 11/17
- annexe 2 : atelier bar, propositions de contextes professionnels.	Page 11/17
- annexe 3 : atelier bar, fiche technique.	Page 12/17
- annexe 4 : atelier sommellerie, proposition de vins à mettre à la disposition des candidats.	Page 13/17
- annexe 5 : atelier sommellerie, propositions de contextes professionnels.	Page 13/17
- annexe 6 : atelier valorisation des produits, exemple 1 de composition de buffet,	Page 14/17
- annexe 7 : atelier valorisation des produits, exemple 2 de composition de buffet,	Page 16/17
- annexe 8 : atelier valorisation des produits, propositions de contextes professionnels.	Page 17/17

1. Contexte de l'épreuve

Les candidats sont convoqués ½ heure avant le début des épreuves pour permettre :

- le contrôle des identités,
- l'attribution par tirage au sort du numéro du candidat,
- le passage au vestiaire.

Le candidat se présente en tenue professionnelle. Il inscrit son numéro sur l'ensemble des annexes qui seront remises aux examinateurs.

Les consignes et documents destinés aux candidats sont distribués en présence de la commission d'évaluation. Aucun autre document ne doit être apporté par le candidat ni fourni par le centre (fiche technique, fiche produit, livre...).

La commission est composée pour chaque atelier d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel.

La sous-épreuve E31 se déroule en 3 ateliers de 30 minutes maximum chacun.

- atelier bar (20 points)
- atelier sommellerie (20 points)
- atelier valorisation des produits (40 points)

2. Consignes au centre d'examen

a) Le professeur ressource

Chaque responsable d'établissement met à disposition, durant le déroulement des épreuves pratiques, un (ou plusieurs) professeur ressource.

Cette personne est chargée de permettre le déroulement des épreuves E31 et d'apporter aux examinateurs l'assistance technique et logistique nécessaire. Le professeur ressource veille à la fourniture des matériels, matières d'œuvre nécessaires à l'épreuve. Il remet notamment aux membres du jury les trames de sujets des différents ateliers (Voir page 8/17) et la grille d'évaluation de la sous-épreuve E31.

Ce **professeur n'a pas vocation à intervenir** dans l'interrogation ni dans l'évaluation des candidats. Il doit rester d'une neutralité absolue et à disposition de toute réclamation ou demande de changement exigée par le jury.

b) L'organisation horaire

Exemple avec 3 commissions d'évaluation (un enseignant de spécialité + un professionnel) pour 12 candidats sur une journée.

ROTATION N°1				ROTATION N°2			
Horaire	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Horaire	Candidat 4	Candidat 5	Candidat 6
07H30	Appel et vérification d'usage			09H30	Appel et vérification d'usage		
08H00 08H30	Bar	Sommellerie	Valorisation produits	10H00 10H30	Bar	Sommellerie	Valorisation produits
08H35 09H05	Valorisation produits	Bar	Sommellerie	10H35 11H05	Valorisation produits	Bar	Sommellerie
09H10 09H40	Sommellerie	Valorisation produits	Bar	11H10 11H40	Sommellerie	Valorisation produits	Bar

ROTATION N°3				ROTATION N°4			
Horaire	Candidat 7	Candidat 8	Candidat 9	Horaire	Candidat 10	Candidat 11	Candidat 12
13h00	Appel et vérification d'usage			15h00	Appel et vérification d'usage		
13h30 14h00	Bar	Sommellerie	Valorisation produits	15h30 16h00	Bar	Sommellerie	Valorisation produits
14h05 14h35	Valorisation produits	Bar	Sommellerie	16h05 16h35	Valorisation produits	Bar	Sommellerie
14h40 15h10	Sommellerie	Valorisation produits	Bar	16h40 17h10	Sommellerie	Valorisation produits	Bar

c) L'atelier bar.

Référentiel	Remarques	Annexes
- <i>parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition par le centre d'examen,</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Il s'agit de s'appuyer sur les alcools et produits habituellement utilisés par les candidats. Les différentes familles de produits doivent être représentées. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre, - Le centre d'examen met à la disposition du candidat : <ul style="list-style-type: none"> o un nombre suffisant de produits pour diversifier les situations et les réalisations des candidats, o le matériel de réalisation et de service des cocktails : verrerie, shaker, verre à mélange, blender, doseur, petit matériel de bar,.... o une calculatrice (valorisation de la fiche technique). 	ANNEXE 1 : Proposition de mise en place du bar (liste non exhaustive).

d) L'atelier sommellerie.

Référentiel	Remarques	Annexes
- <i>Des vins de différentes régions sélectionnés par le centre d'examen, sont mis à la disposition du candidat</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La sélection est effectuée par le centre d'examen. Cette dernière doit être suffisamment fournie pour permettre au jury de définir des contextes professionnels diversifiés. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre, - Sur une table de présentation, une bouteille de chaque appellation est présentée fermée sur toute la durée de l'épreuve. 	ANNEXE 4 : Proposition non exhaustive de vins à mettre à la disposition du candidat

e) L'atelier valorisation des produits.

Référentiel	Remarques	Annexes
- <i>à partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux, sélectionnés par le centre d'examen</i>	<p>La sélection est effectuée par le centre d'examen. Elle s'appuie notamment sur des produits marqueurs issus de la région où se situe le centre d'examen et qui constituent les produits de base nécessaires à l'élaboration de spécialités culinaires régionales. Elle s'enrichit de produits marqueurs d'autres régions françaises mais aussi de produits européens et mondiaux.</p> <p>La sélection doit être suffisamment fournie pour permettre une diversité des propositions de menus.</p> <p>Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre.</p>	
- <i>et disposés sous la forme d'un buffet</i>	<p>Il convient de privilégier le visuel comme le précise les conditions de mise en œuvre de la compétence C131 Valoriser les produits (buffets, vitrines, chariots,...supports de vente, supports publicitaires, technologies de l'information et de la communication).</p> <p>Ce visuel peut donc se traduire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'une part avec des produits bruts, - d'autre part avec des emballages de produits, des étiquettes, des affiches fournisseurs valorisant certains produits, - enfin, par l'utilisation d'un diaporama mettant également en valeur les produits <p>Le buffet doit évoluer chaque demi-journée, notamment sur les produits les plus représentatifs.</p> <p>Les produits présents sur le buffet seront étiquetés. Il ne s'agit pas d'un atelier de reconnaissance des produits.</p> <p>Cet atelier ne consiste pas en une prise de commande. Il n'y a pas lieu de prévoir une table dressée, ni de bon de commande.</p>	ANNEXES 6 et 7 : deux exemples de composition de buffets

3. Consignes aux membres du jury

a) ATELIER BAR, 20 points, 30 minutes maximum (commission d'évaluation = 1 enseignant de spécialité + 1 professionnel)

Les membres du jury remettent au candidat la trame du sujet de l'atelier Bar (voir page 8/17)

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
1^{ère} partie :			
- parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition par le centre d'examen.	Il s'agit de s'appuyer sur les alcools et produits habituellement utilisés par les candidats. Les différentes familles de produits doivent être représentées. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre.	ANNEXE 1 : Proposition de mise en place du bar (liste non exhaustive).	
- le candidat indique au jury le cocktail qu'il se propose de réaliser	Les deux membres du jury (un enseignant + un professionnel) sont considérés comme des clients, le candidat doit donc identifier leurs besoins. Le jury doit formaliser quelques contextes professionnels avant le début de l'atelier.	ANNEXE 2 : Exemples de contextes professionnels	C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → Cohérence de la proposition avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition (4 points).
- Il complète et valorise la fiche technique correspondante	Cette fiche permet au candidat de structurer sa présentation orale à la fois sur les connaissances produits et l'argumentation commerciale. La fiche technique réalisée par le candidat sera remise au jury et sera jointe au document d'évaluation.	ANNEXE 3 : Fiche technique	
2^{ème} partie :			
- Le candidat réalise le cocktail pour deux personnes	Il prépare son poste de travail, réalise ses cocktails en respectant les usages et techniques en vigueur dans la profession.		
- Il est sollicité oralement sur ses connaissances, notamment du produit de base	Lors de la réalisation, le jury pose les questions relatives à la connaissance des produits utilisés.		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → Qualité de l'écoute (8 points).
3^{ème} partie :			
- Le candidat assure le service du cocktail aux membres du jury	Il sert ses cocktails en respectant les usages et techniques en vigueur dans la profession		
- Mène une analyse sensorielle et développe une argumentation commerciale	L'analyse sensorielle enrichit l'argumentaire de vente.		C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → Pertinence des conseils et de l'argumentation, force de conviction (8 points).

b) ATELIER SOMMELLERIE, 20 points, 30 minutes maximum (commission d'évaluation = 1 enseignant de spécialité + 1 professionnel)

Les membres du jury remettent au candidat la trame du sujet de l'atelier Bar (voir page 9/17)

Référentiel	Remarques	Annexes	Evaluation
1^{ère} partie :			
- <i>Des vins de différentes régions sélectionnés par le centre d'examen, sont mis à la disposition du candidat</i>	La sélection est effectuée par le centre d'examen. Cette dernière doit être suffisamment fournie. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre. Sur une table de présentation, une bouteille de chaque appellation est présentée fermée sur toute la durée de l'épreuve.	ANNEXE 4 : Proposition non exhaustive de vins à mettre à la disposition du candidat.	
- <i>Ce dernier choisit un vin qu'il présente (appellation, origine, cépage(s), élaboration,...) et qu'il se propose de faire déguster aux membres du jury</i>	Les deux membres du jury (un enseignant + un professionnel) sont considérés comme des clients, le candidat doit donc identifier leurs besoins. Le jury doit formaliser quelques contextes professionnels avant le début de l'atelier.	ANNEXE 5 : Exemples de contextes professionnels.	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → Pertinence des conseils et de l'argumentation (4 points).
2^{ème} partie :			
- <i>Le candidat réalise une analyse sensorielle du vin sélectionné</i>	Le candidat peut être assis autour d'une table avec le jury. Une table avec des verres et un crachoir sera mise à disposition. Le service du vin n'est pas évalué. le candidat va chercher le vin choisi, conditionné à température idéale de dégustation, non visible de la table de présentation : - notion de coût, la bouteille ouverte peut servir à plusieurs candidats, - le candidat ne sera pas influencé par la vue d'une bouteille fortement entamée.		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions → Qualité de l'analyse sensorielle (6 points).
- <i>Propose des accords mets-vins (3 maximum)</i>	Il s'agit d'identifier des mets qui s'accordent avec le vin sélectionné et non l'inverse. Le jury évitera également un contexte professionnel de type : vins en fonction d'un mets précis.		C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets → Cohérence de l'accord-modernité de la proposition (10 points)

c) **ATELIER VALORISATION DES PRODUITS, 40 points, 30 minutes maximum (commission d'évaluation = 1 enseignant de spécialité + 1 professionnel)**

Les membres du jury remettent au candidat la trame du sujet de l'atelier valorisation des produits (voir page 10/17)

Remarque : cet atelier ne consiste pas en une prise de commande. Il n'y a pas lieu de prévoir une table dressée, ni de bon de commande

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
1^{ère} partie :			
- à partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux, sélectionnés par le centre d'examen	La sélection est effectuée par le centre d'examen. Elle s'appuie notamment sur des produits marqueurs issus de la région où se situe le centre d'examen et qui constituent les produits de base nécessaires à l'élaboration de spécialités culinaires régionales. Elle s'enrichit de produits marqueurs d'autres régions françaises mais aussi de produits européens et mondiaux. La sélection doit être suffisamment fournie pour permettre une diversité des propositions de menus. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre.		
- et disposés sous la forme d'un buffet	Il convient de privilégier le visuel comme le précise les conditions de mise en œuvre de la compétence C1-3.1 Valoriser les produits (buffets, vitrines, chariots,...supports de vente, supports publicitaires, technologie de l'information et de la communication). Ce visuel peut donc se traduire : - d'une part avec des produits bruts, - d'autre part avec des emballages de produits, des étiquettes, des affiches fournisseurs valorisant certains produits, - enfin, par l'utilisation d'un diaporama mettant également en valeur les produits. Le jury détermine à l'avance un contexte professionnel précis (profil de client, type d'établissement, type de menu). Dans un rapide échange, le jury présente le contexte professionnel. Le candidat identifie les besoins et les attentes de ce dernier qui joue le rôle de clients.	ANNEXES 6 et 7 : deux exemples de composition de buffets ANNEXE 8: Exemples de contextes professionnels	
- le candidat fait une proposition de menu (entrée, plat, fromage(s), dessert)	Le candidat dispose de quelques minutes (10 maximum) pour concevoir son menu. Les produits de base présents sur le buffet doivent être les éléments principaux du menu. Le candidat peut agrémenter ses mets au niveau des sauces et des accompagnements à l'aide de ses connaissances professionnelles. Il envisage les accords mets-boissons. Le menu proposé prend en compte les éléments du contexte professionnel.		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → Cohérence de la proposition avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition (8 points).

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
2^{ème} partie :			
- le candidat valorise ces produits en développant une argumentation commerciale	Dans la continuité de la présentation du menu, il est demandé au candidat de développer une argumentation commerciale. Initialement, cette phase devait intervenir après l'interrogation du candidat sur ses connaissances produits, mais il a été jugé plus opportun de reporter cette phase en fin d'atelier. Il identifie également les besoins des clients pour les accords mets-boissons.		C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → Pertinence des conseils et de l'argumentation (8 points). C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets Cohérence de l'accord-modernité de la proposition (4 points).
3^{ème} partie :			
- le candidat est interrogé sur la connaissance des produits figurant dans la proposition de menu (saisonnalité, origine, utilisation, coût, labels et certification,...) et sur les accords mets-vins	Le jury échange avec le candidat uniquement sur les produits de base utilisés dans son menu. Le candidat est également amené à justifier les accords mets-boissons. Pour permettre d'évaluer les compétences : - C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique, le jury sollicite oralement le candidat sur la réflexion menée pour proposer un menu équilibré ou pas, - C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions, le jury sollicite oralement le candidat sur les notions de contrôle de qualité sanitaire de(s) produit(s) de base (LC, DLUO, conservation et stockage des produits,...). Ce n'est pas un contrôle sanitaire des produits du buffet.		C1-3.1 Valoriser les produits → Qualité de la valorisation des produits, force de conviction (10 points). C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique → Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle (5 points). C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions → Conformité du contrôle (5 points).

4. Trames des sujets candidats.

a) L'atelier Bar

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION
E31 –Sous-épreuve de communication et de commercialisation ATELIER BAR
Durée : 30 minutes maximum Coefficient : 1
Numéro candidat :
Date :

Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients.

- 1) Prendre connaissance des produits mis à disposition
- 2) S'informer des besoins des clients
- 3) Proposer aux clients le cocktail que vous envisagez de réaliser
- 4) Compléter et valoriser la fiche technique correspondante ci-dessous
- 5) Réaliser le cocktail tout en répondant aux questions des clients
- 6) Servir le cocktail
- 7) Mener une analyse sensorielle et développer une argumentation commerciale de ce cocktail.

FICHE TECHNIQUE DE RÉALISATION DE COCKTAIL (1pers.) (à rendre au jury)

Nom du cocktail :				
Catégorie :		Famille :		
Mode d'élaboration :		Verrerie utilisée :		
Décoration :		Prix de vente TTC proposé:		
Ingrédients	Dose en cl	Coût H.T Bout.	Contenance Bout.	Coût de la dose
Quantité totale		Coût Matière		

À compléter par les membres de la commission d'évaluation à l'issue de l'atelier : Éléments de contexte :

b) L'atelier Sommellerie

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

E31 –Sous-épreuve de communication et de commercialisation

ATELIER SOMMELLERIE

Durée : 30 minutes maximum Coefficient : 1

Numéro candidat :

Date :

Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients.

- 1) Prendre connaissance des produits mis à disposition
- 2) S'informer des besoins des clients
- 3) Présenter aux clients le vin que vous envisagez de faire déguster
- 4) Réaliser une analyse sensorielle du vin sélectionné
- 5) Proposer des accords mets-vins (maximum trois).

À compléter par les membres de la commission d'évaluation à l'issue de l'atelier :

Éléments de contexte :

Vin sélectionné par le candidat :

c) L'atelier Valorisation des produits.

<p style="text-align: center;">BACCALAUREAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION</p> <p style="text-align: center;">E31 –Sous-épreuve de communication et de commercialisation ATELIER VALORISATION DES PRODUITS Durée : 30 minutes maximum Coefficient : 2</p> <p style="text-align: center;">Numéro candidat : Date :</p>
--

Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients.

- 1) S'informer des besoins des clients
- 2) Prendre connaissance des produits mis à disposition sur le buffet et indiquer ci-dessous votre proposition de menu.

Menu	Proposition	Accompagnements/Garnitures	Accord met/vin
Entrée			
Plat principal			
Fromage			
Dessert			

- 3) Présenter votre menu aux clients en développant une argumentation commerciale
- 4) Proposer aux clients pour chacun des plats, un accord mets-vins
- 5) Répondre aux sollicitations orales des membres de la commission d'évaluation

À compléter par les membres de la commission d'évaluation à l'issue de l'atelier : Éléments de contexte :

ANNEXE 1
ATELIER BAR

Suggestion de mise en place bar
(liste non exhaustive)

PRODUITS		EXEMPLES	PRODUITS		EXEMPLES
Anisé	1	Ricard	Eaux de vie de fruits	2	Kirsch, Mirabelle
Gentiane	1	Suze	Liqueurs	4	Cointreau, Curaçao, cacao, café
Bitters	2	Campari, (Angostura), Picon	VDL - VDN	1	Porto rouge Cruz
Vermouth	2	Martini rouge et dry	Vin effervescent	1	Crémant de Loire
Tequila	1	José Cuervo	Sirops	3	Grenadine, fraise, menthe
Rhum	2	Ron Bacardi, Saint-James brun	Eau gazeuse	1	Perrier
Calvados	1	Boulard	Jus de fruits	3	Orange, ananas, pamplemousse, mélange Exotique ...
Cognac	1	R. Martin	Sodas	3	Limonade, cola, tonic
Whisky	1	Black and White	Fruits frais	2	Orange, citron
Bourbon	1	Four roses	Herbes aromatiques	PM	Menthe fraîche
Gin	1	Gordon's Gin	Accompagnements		Tabasco, olives ...
Vodka	1	Eristoff	Autres boissons...		

Cette liste est une mise en place minimum du bar, elle peut être élargie par le centre d'examen.

ANNEXE 2
ATELIER BAR

Propositions de contextes professionnels
à définir par le jury avant le début des épreuves

- Attente d'une typicité de cocktail (after, before, fancy, hot drink...),
- Attente d'un cocktail sans alcool (smoothie, milkshake...),
- Découverte d'un produit de base régional à partir d'un cocktail,
-

ANNEXE 3
ATELIER BAR

Proposition de fiche technique

N° CANDIDAT _____

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION DE COCKTAIL (1pers.)
(à rendre au jury)

Nom du cocktail :				
Catégorie :		Famille :		
Mode d'élaboration :		Verrerie utilisée :		
Décoration :		Prix de vente TTC proposé:		
Ingrédients	Dose en cl	Coût H.T Bout.	Contenance Bout.	Coût de la dose
Quantité totale		Coût Matière		

ANNEXE 4
ATELIER SOMMELLERIE

**Proposition de vins à mettre à la disposition du candidat
(liste non exhaustive)**

Quantités	Types de vins	Exemples d'appellations
2	Vins blancs secs	AOC Vin d'Alsace Riesling AOC Anjou blanc
2	Vins blancs demi secs, moelleux ou liquoreux	AOC Sauternes AOC Vin d'Alsace Gewurztraminer
2	Vins rouges légers	AOC Touraine AOC Beaujolais
2	Vins rouges corsés	AOC Madiran AOC Cornas
1	Rosé	AOC Rosé de Provence
2	Vins pétillants	AOC Clairette de Die AOC Crémant de Loire

ANNEXE 5
ATELIER SOMMELLERIE

**Propositions de contextes professionnels
à définir par le jury avant le début des épreuves**

- Attente d'une typicité de vin (ex: vin blanc ou rouge, sec ou moelleux, bio...),
- Attente d'une proposition régionale de vin,
- Découverte d'un vin d'après un cépage souhaité,
- ...

Le jury évite de définir un contexte professionnel de type : vins en fonction d'un mets précis .
Exemple : « j'ai commandé une assiette d'huîtres, que me proposez-vous comme vin ? ».
Ceci pour éviter une redondance avec l'atelier valorisation des produits.

ANNEXE 6
ATELIER VALORISATION DES PRODUITS
EXEMPLE 1

- Localisation de centre d'examen : Nantes (44- Pays de Loire).
- Le jury joue le rôle de clients de passage qui souhaitent découvrir la gastronomie de votre région. Le candidat proposera donc un menu comportant au moins un met régional en prenant en compte la notion d'équilibre alimentaire.

Une majorité de produits régionaux sont proposés ainsi que des produits issus d'autres régions. Cette diversité sert de support à la proposition de menu du candidat.

Familles de produits	Produits régionaux	Produits issus d'autres régions	Proposition de Présentation sur le buffet
Charcuteries ou salaisons	Jambon cru de Vendée		Frais en tranche
	Rillettes du Mans		Pot vide
		Rosette de Lyon	Frais en tranche
Viandes – Volailles	Bœuf fermier du Maine (rumsteck)		Petite pièce Etiquetée, nommée rumsteck +BFM
Poissons et / ou Fruits de mer	Brochet de Loire		Photo avec nom
	Sardine du Croisic		Fraiche
	Huitres Vendée Atlantique		Bourriche vide avec étiquette ou huitre ou assiette de 6 huitres
Fruits	Fraises		Barquette de fraise de Plougastel (<i>vide ou pleine</i>)
	Melon sud-Vendée		Frais
		Ananas	Frais ou au sirop
Légumes	Mâche nantaise		Frais ou 4 ^{ème} gamme
	Carotte		Frais
		Avocat	Frais
Biscuiterie- Confitiserie	Caramel au beurre salé		Emballage vide <i>éventuellement</i>
	Petit LU		Paquet de biscuits
		Glace ou sorbet	Bac vide factice
Produits laitiers, crèmerie, fromages	Beurre salé breton		Photo, Frais ou emballage
	Curé nantais		
		Rocamadour	
Condiments / Epices / herbes aromatiques	Salicornes		Produits réels
	Fleur de sel de Guérande		
Boissons autres que les vins	cidre de Cornouailles		Bouteilles vides ou réelles
	Troussepinette,		
	Cointreau		
Possibilité d'un produit de luxe			Affiche ou photo Emballage vide

Suggestion de mets pouvant être proposés par un candidat :

<i>ENTRÉES</i>	Assiette de charcuteries et ses accompagnements Chiffonnade de jambon cru de Vendée Quiche aux rillettes du Mans Croquettes de rillettes Soupe de melon et mouillette de jambon de Vendée Assiettes d’huitres et ses accompagnements Huitres chaudes gratinées au cidre Feuilleté de brochet au beurre blanc Cassolette de brochet aux carottes nantaises, et beurre nantais Salade de mâche au curé nantais, vinaigrette gourmande Emincé d’avocat au curé nantais Mousse d’avocat à l’ananas Brochette de sardine sur sel de Guérande et salicornes
<i>PLAT PRINCIPAL</i>	Filet de brochet au beurre blanc, légumes nantais et flan de doucette Charlotte de brochet au beurre rouge, sauce verte à la mâche, riz sauvage et carottes glacées Filets de sardine du Croisic marinés au Gros plant, pommes fondantes Emincé de pièce de rumsteck marinée à l’orientale, légumes wokés croquants Carpaccio de rumsteck aux salicornes et aux 5 baies, mesclun de salade et pommes Pont Neuf. Contrefilet de rumsteck rôti, jardinière de légumes, jus de rôti
<i>FROMAGES</i>	Croustillant de curé nantais sur lit de mâche Assiette de fromages
<i>DESSERT</i>	Brochette de billes de melon et fraises, sirop de Cointreau Granité de melon à la fraise cardinale et poivre de Séchouan Soufflé glacé au Cointreau Fraise en crumble de petits LU Ananas flambé sur glace rhum raisin Tarte aux fraises Fraise et son sablé breton, caramel au beurre salé Déclinaison autour de la fraise

Le jury est attentif à l’originalité des plats proposés, avec des appellations proches de la réalité professionnelle actuelle et en phase avec le contexte de départ.

ANNEXE 7
ATELIER VALORISATION DES PRODUITS
EXEMPLE 2

- Localisation de centre d'examen : Chambéry (73- Savoie).
- Le jury joue le rôle de client de passage, souhaite entre autre découvrir la gastronomie de votre région. Le candidat propose donc un menu comportant au moins un met régional (une entrée ou un plat ou un dessert) en prenant en compte la notion d'équilibre alimentaire.

Familles de produits	Produits régionaux	Produits issus d'autres régions	Proposition de Présentation sur le buffet
Charcuteries ou salaisons	Jambon de Savoie		Frais en tranche
	Saucisson de Savoie		Frais en tranche
	Diots		Frais
Viandes – Volailles	Chevreau de lait		Photo
		Poulet de Loué	Frais
Poissons et / ou Fruits de mer	Omble chevalier		Photo
	Truite		Frais
	Écrevisse		Photo
Fruits	Pomme		Frais
	Poire		Au sirop
	Cerise		Frais
		Abricots du Roussillon	Frais
Légumes	Cardon- Blette		Photo/ frais
	Pommes de terre		Frais
		Tomate	Frais
Biscuiterie - Confitiserie	Biscuit de Savoie		Emballage
		Macaron de Saint-Émilion	Affiche publicitaire
Produits laitiers, crèmerie, fromages		Livarot	Boite vide
	Crème de Bresse		Affichette publicitaire
	Abondance		Frais
	Beaufort		
Condiments / Épices / herbes aromatiques	Chevrotin		Frais
	Crozets		
	Semoule de maïs		
Boissons autres que les vins	Noix de Grenoble		Boite
	Chartreuse		Boite
	Génépi		Frais
	Vermouth de Chambéry		Bouteilles vides ou pleines

ANNEXE 8

Propositions de contextes professionnels à définir par le jury avant le début des épreuves

- Touristes souhaitant découvrir la gastronomie de votre région,
- Hommes d'affaires souhaitant un menu régional avec un poisson en plat principal,
- Jeunes retraités souhaitant un menu avec un dessert festif pour un anniversaire,
-