



SESSION 2009

**CONCOURS EXTERNE DE RECRUTEMENT
DE PROFESSEURS DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
ET CONCOURS D'ACCÈS À LA LISTE D'APTITUDE**

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option : SERVICES ET COMMERCIALISATION**

ÉPREUVE ÉCRITE DE TECHNOLOGIE

Durée : 3 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

Le texte du sujet et de ses annexes comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 10/11.
Le sujet est composé de thèmes indépendants qui peuvent être traités par les candidats dans l'ordre de leur choix.

SOMMAIRE

	Contenus	Pages
Thème 1	Le "Slow Food"	3
Thème 2	Les jambons crus	3
Thème 3	Les Jerez	3
Thème 4	Le Sancerre	3
Thème 5	Les fromages et les pains	3
Thème 6	L'apéritif et le dîner à thème	4
Thème 7	La conciergerie privée	4

ANNEXE 1	"Slow Food"	5 et 6
ANNEXE A	Jambons crus	7
ANNEXE B	Présentation du Sancerre	8
ANNEXE C	Accord pains, fromages et boissons	9
ANNEXE D	Cocktails et animations	10
ANNEXE E	Menu à thème	11
ANNEXE F	Champagnes	11

Fondé en 1986 en Italie, le "SLOW FOOD" est devenu en 1989 une organisation internationale à but non lucratif.

En collaboration avec une société événementielle parisienne, vous êtes chargé(e) d'organiser le congrès 2009 "SLOW FOOD Europe" pour lequel deux cents adhérents de divers pays européens sont attendus.

Le programme du congrès comporte des activités variées, notamment les ateliers du goût (mets et boissons) et plusieurs visites chez des producteurs. En outre, un cocktail et un dîner thématiques sont prévus. Les congressistes sont pris en charge pendant leur séjour par une conciergerie privée.

Pour préparer rationnellement cette organisation, vous avez regroupé de la documentation et des supports classés par thème.

En vous référant à ***l'annexe 1*** et à vos connaissances, vous devez, préparer une intervention destinée à la présentation de la philosophie "SLOW FOOD" à votre brigade

1.1- Rédiger en 12 lignes au maximum le texte de cette intervention.

Thème 2 : Les jambons

Le thème du jambon a été retenu pour le premier atelier du goût.

Il vous est demandé de suggérer un jambon cru représentatif par pays européen et région française et proposer une boisson d'accompagnement de la même origine.

Le jambon "Pata Negra Bellota-Bellota" a été retenu pour la dégustation.

2.1- Compléter ***l'annexe A à rendre avec la copie.***

2.2- Créer une fiche produit du jambon "Pata Negra Bellota-Bellota", la plus complète possible comportant les éléments suivants : présentation du produit, qualité, affinage, goût.

Thème 3 : Les Jerez

Un verre de Jerez accompagne le jambon "Pata Negra Bellota-Bellota".

3.1- Préciser, l'origine, la labellisation, les cépages autorisés, le mode d'élaboration, et le principe de vieillissement en "solera".

3.2- Citer trois variétés différentes de Jerez.

Thème 4 : Le Sancerre

Suite à la visite des caves d'un viticulteur sancerrois, membre de l'association "SLOW FOOD", une dégustation de Sancerre est organisée.

4.1- Renseigner la fiche de présentation des vins de Sancerre en ***annexe B à rendre avec la copie.***

4.2- Proposer en accompagnement du Sancerre blanc, quatre fromages régionaux à base de lait de chèvre.

Thème 5 : Les fromages et les pains européens

Un atelier du goût a pour thème les fromages et les pains européens. Il s'agit d'associer les pains avec les fromages suivants : Hervé, Manchego, Cashel blue, Mimolette, Banon, Féta, Danablu, Emmenthal d'Allgau, Broccio, Provolone, Rollot, Stilton, dont l'origine doit être précisée.

Par ailleurs, vous réalisez un accord avec une boisson de la même provenance.

5.1- Compléter *l'annexe C à rendre avec la copie*.

Thème 6: Buffet apéritif et dîner à thème

Afin de mettre en valeur la gastronomie de certains pays, un apéritif suivi d'un dîner à thème, sont servis aux deux cents convives.

Vous êtes responsable de l'organisation du buffet apéritif et vous êtes amené(e) à proposer un cocktail alcoolisé à base de vodka et un cocktail sans alcool à base de légumes frais. De plus, il faudra prévoir des animations autour du service de ces cocktails.

6.1- Compléter *l'annexe D à rendre avec la copie*.

6.2- Composer le menu en complétant *l'annexe E à rendre avec la copie*.

6.3- Proposer sur *l'annexe F à rendre avec la copie* trois "champagnes" différents qui seront servis lors du repas, en justifiant votre choix.

Thème 7: Création d'une conciergerie privée

Sur le lieu du congrès "SLOW FOOD", une conciergerie privée est créée afin de faciliter le séjour des adhérents.

7.1- Créer une fiche de sélection succincte (5 critères) qui guidera votre entretien lors du recrutement du concierge privé.

7.2- Préciser les 5 fonctions indispensables du poste "conciergerie privée" à mettre en œuvre lors du congrès, en donnant des exemples précis.

Slow Food®

Extraits du mémento Slow Food

Que vous soyez debout autour d'un barbecue, agenouillés sur un tatami ou assis à la table d'un restaurant prestigieux, l'acte de se nourrir est fondamental pour vivre. Le fait d'améliorer la qualité de notre alimentation et de prendre le temps d'en profiter est une manière simple d'insuffler un peu de joie dans notre vie. Telle est la philosophie de Slow Food.

L'alimentation étant un élément aussi important de notre vie quotidienne, il est normal que ce que nous mangeons ait un impact très puissant sur tout ce qui nous entoure : le paysage rural, la survie des traditions et la biodiversité sur la Terre. Pour un vrai gastronome, il est impossible d'ignorer les liens étroits qui existent entre l'assiette et la planète. Fondé en 1986 en Italie, Slow Food est devenu en 1989 une organisation internationale à but non lucratif. À l'heure actuelle, son vaste réseau de 80 000 membres, regroupés dans quelques 1 000 "Convivium" (groupes locaux), constitue la plus grande force du mouvement.

Le siège international de Slow Food se situe à Bra, en Italie. Slow Food travaille aussi bien localement qu'avec des organismes internationaux tels que la FAO, agence des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Slow Food a tissé au fil des années des liens d'amitié avec plusieurs gouvernements à travers le monde : il exerce par exemple une activité de conseil auprès du Ministère de l'Agriculture italien, et collabore avec la Mairie de New York et le gouvernement brésilien.

La Mission

En concevant la gastronomie comme un lien entre politique agriculture et environnement, Slow Food est devenu un acteur majeur en matière d'agriculture et d'écologie. Slow Food lie plaisir et nourriture avec conscience et responsabilité.

Les activités de l'association visent à sauvegarder la biodiversité dans notre alimentation, à diffuser l'éducation au goût et à relier des producteurs d'aliments d'excellence à des consommateurs, à travers des événements divers.

La défense de la Biodiversité

Slow Food considère que les plaisirs de la table doivent se conjuguer avec des efforts pour sauver les innombrables fromages céréales, légumes, fruits et races animales traditionnelles qui sont en train de disparaître à cause du poids croissant des plats préparés et de l'industrialisation de l'agriculture. Au travers des projets de l'**Arche du Goût** et des **Sentinelles** (soutenus par la **Fondation Slow Food pour la Biodiversité**) du **Prix Slow Food pour la Biodiversité** et de **Terra Madre**, Slow Food s'efforce de protéger notre inestimable patrimoine alimentaire.

L'éducation au goût

Dans un monde où les plaisirs du goût ne sont plus toujours véhiculés au travers de repas pris tranquillement autour d'une table animée, nous devons faire un effort particulier pour explorer, s'interroger et expérimenter. C'est bien l'objectif des initiatives portées par Slow Food en matière d'éducation au goût. Les **activités des Conviviums** permettent à leurs membres de découvrir de nouveaux produits, tandis que les **Ateliers du Goût** offrent l'opportunité de dégustations guidées, en présence d'experts de l'alimentation. Nos jeunes publics peuvent profiter des initiatives de **Slow Food dans les écoles** et des gastronomes authentiques sont formés à l'**Université des Sciences Gastronomiques**.

Le lien entre Producteurs et Consommateurs

Slow Food organise des salons, évènements et marchés paysans afin de mettre en avant des produits gastronomiques d'excellence. Le salon international **Salone del Gusto**, remportant à chaque édition un succès énorme avec son abondance de produits à déguster et à acheter, soutient les producteurs tout en offrant au public un monde de plaisirs.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____ N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

EFE HSC 1

ANNEXE A : Les jambons crus (à rendre avec la copie)

ORIGINE DES JAMBONS	JAMBON	BOISSON D'ACCOMPAGNEMENT
Aquitaine		
Allemagne		
Italie		
Espagne <i>Autre que celui déjà retenu</i>		
Autriche		
Belgique		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____ N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

EFE HSC 1

ANNEXE B : Présentation du Sancerre (à rendre avec la copie)

ÉLÉMENTS CARACTÉRISTIQUES	RENSEIGNEMENTS
Région	
Département	
Couleurs	
Cépages autorisés	
Sols	
Rendements autorisés	
Teneur en alcool en pourcentage	
Températures de service	
Généralités gustatives	

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

Prénoms : _____ N° du candidat *(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)*

EFE HSC 1

ANNEXE C : Accord pains, fromages et boissons (à rendre avec la copie)**Fromages proposés :** Hervé, Manchego, Cashel blue, Mimolette, Banon, Féta, Dan-ablu, Emmenthal d'Allgau, Broccio, Provolone, Rollot, Stilton.

ORIGINE	FROMAGE	PAIN	BOISSON
		Cramique	Bière :
		Pitta	Vin :
		Coupiette	Bière :
		Krisprolls	Eau de vie :
		Fougasse	Vin :
		Crumpet	Vin :
		Gressin	Vin :
		Kornkracker	Bière :
		Pumpernickel	Bière :
		Pan gallego	Vin :
		Soda bread	Bière :

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

*(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)*Prénoms : _____ N° du candidat *(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)*

EFE HSC 1

ANNEXE D : Cocktails et animations (à rendre avec la copie)

a) Fiches cocktails

COCKTAIL AVEC ALCOOL		
NOM DU COCKTAIL :		
QUANTITÉ /INGRÉDIENTS	TECHNIQUE D'ÉLABORATION	MODE DE SERVICE
	VERRERIE	DÉCOR

COCKTAIL SANS ALCOOL		
NOM DU COCKTAIL :		
QUANTITÉ /INGRÉDIENTS	TECHNIQUE D'ÉLABORATION	MODE DE SERVICE
	VERRERIE	DÉCOR

b) Animations lors du service des cocktails :

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Académie : _____ Session : _____

Concours : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Intitulé de l'épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscules, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)Prénoms : _____ N° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)

EFE HSC 1

ANNEXE E : Menu à thème (à rendre avec la copie)

MENU	PLAT TYPIQUE	ARGUMENTATION COMMERCIALE
Entrée à base de poisson	finlandais	
Plat principal à base de viande	hongrois	
Dessert	autrichien	

ANNEXE F : Champagnes (à rendre avec la copie)

	TYPE/COULEUR	JUSTIFICATION
1 ^{er} Champagne		
2 ^{ème} Champagne		
3 ^{ème} Champagne		