



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

EDE HTC 1

SESSION 2019

**CAPET
CONCOURS EXTERNE**

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

**COMPOSITION DE SCIENCES ET TECHNOLOGIES
DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

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

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

A

LA COMPAGNIE MARITIME GRAND AZUR

Le sujet comporte 10 pages numérotées de 1 à 10 y compris la page de garde. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'énoncé est composé de quatre dossiers indépendants que vous traiterez dans l'ordre de votre choix et de trois dossiers documentaires sur lesquelles vous prendrez appui.

Contenu du sujet		Page
Sommaire		2
Présentation du cas		3
Fiche signalétique du futur bateau		4
Dossier 1	Ingénierie de restauration	5
Dossier 2	Concepts de restauration	5 et 6
Dossier 3	Etude de la carte	6
Dossier 4	Besoin en personnel	7

Dossiers documentaires		Page
Document 1	La restauration à bord chez CROISIEUROPE	8
Document 2	Gastronomie en croisière : où se voguent les chefs ?	9
Document 3	Tableau prévisionnel d'exploitation pour une croisière de 7 jours	10

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPET de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8510E	101	3878

Présentation du cas

Pour assurer le développement du marché des croisières et pour séduire la clientèle, les compagnies maritimes mettent en place de nouvelles actions parmi lesquelles la politique de préacheminement inclus dans le prix de la croisière. L'un des arguments forts de commercialisation des croisières réside dans le concept « tout compris ».

Le port de Marseille a été choisi par la « Compagnie Maritime Grand Azur » comme port tête de ligne (port d'escale où s'effectuera l'embarquement et le débarquement des passagers). Actuellement, le PAM (Port Autonome de Marseille) engage un effort soutenu pour la promotion du port et le développement de terminaux de croisières. Dans cette optique, la création d'une gare TGV à la Joliette (aux pieds des terminaux de la gare de croisières Marseille-Provence) est prévue dans les prochaines années.

Le centre commercial grand littoral et l'espace des Docks réaménagés récemment offrent un large choix pour le shopping et pour la restauration lors des escales pour les passagers et pour les clients en attente d'embarquement.

La « Compagnie Maritime Grand Azur » a acquis un local désaffecté à proximité directe de la future gare TGV afin de pouvoir installer une base logistique d'approvisionnement et de gestion pour la compagnie. Le local a une surface plancher totale de 500 m² et fera l'objet d'une rénovation.

La société « Compagnie Maritime Grand Azur » spécialisée dans les croisières de luxe en méditerranée, possède déjà 4 bateaux.

Elle souhaite construire un navire plus grand basé à Marseille pour développer son activité.

Le navire sera conçu dans le bureau d'architecture naval « NV4 » et construit par le chantier naval de Brest.

Vous travaillez en tant qu'expert-consultant en hôtellerie-restauration pour le cabinet d'ingénierie « **Restauration Conseil** » situé à Marseille. Votre entreprise est spécialisée dans l'implantation et l'organisation des locaux et des matériels en hôtellerie-restauration.

Vous êtes contacté(e) par monsieur Louis Lamiral, Directeur Général de la « Compagnie Maritime Grand Azur ». Il fait appel à vos services pour l'aider à rédiger le programme de construction du futur navire. Il attend aussi de vous une aide pour créer des prestations repas adaptées aux nouvelles attentes de la clientèle.

Pour vous aider dans ce travail, il vous met en contact avec :

- Marianne, commissaire de bord responsable de l'hôtellerie et de la restauration,
- Jacques, chef des cuisines du futur navire,
- Raymond, intendant responsable des achats à bord des bateaux,
- Yvon, maître d'hôtel et sommelier.

La « Compagnie Maritime Grand Azur » désire renforcer son image de concept « Tourisme, gastronomie et service de qualité » qu'elle a déjà auprès de ses clients.

Elle souhaite faire de ce nouveau navire une unité pilote de cuisine contemporaine.

La maîtrise des coûts matières premières est un élément central dans la gestion des pôles de restauration. De ce fait, Monsieur Jacques devra respecter le ratio coût matières que la « Compagnie Maritime Grand Azur » lui soumet.

FICHE SIGNALÉTIQUE DU FUTUR BATEAU



Nombre de cabines pour 2 personnes : 200

Le navire effectuera des croisières d'une semaine, soit 7 jours complets.

Deux services seront assurés dans les restaurants :

- le repas de midi de 12h à 14h ;
- le repas du soir de 19h à 22h.

OFFRE DE RESTAURATION

1/ Le restaurant gastronomique panoramique

Nombre de places assises à déterminer.

Un menu sans choix sera présenté pour chaque service. Une petite friture de mollusque ou de coquillage sera proposée en remplacement de l'entrée et une grillade de poisson ou de viande sera suggérée en remplacement du plat principal.

Le menu sera différent pour chaque service.

Ratio coût matières : A déterminer.

Localisation au 4^{ème} pont du bateau (cuisine contiguë au restaurant).

2/ Le bar

Ouvert de 6H30 à 01H00 du matin.

Service du petit déjeuner, face à la mer, de 6h30 à 10h en scramble.

3/ Le restaurant du personnel

Personnel navigant : 150 personnes dont 30 % en cuisine.

Un restaurant du personnel est prévu pour l'équipage avec un menu unique.

Localisation au 2^{ème} pont (étage du personnel).

Taux de rotation des services : à définir par le consultant d'ingénierie.

4/ Le carré des officiers contigu à la cabine du capitaine et du poste de pilotage

8 personnes en général, 12 au maximum (pour d'éventuels invités).

Une cuisine satellite permet de réaliser des finitions à ce service spécifique (cuissons courtes, dressage...). Les plats sont issus de la cuisine du restaurant gastronomique, localisation au pont supérieur (6^{ème} pont).

Dossier 1 - Ingénierie de restauration

Lors d'une mission d'ingénierie il est essentiel de bien connaître ses différents partenaires et leurs domaines d'intervention. Afin de présenter votre nouvelle mission à vos collaborateurs, vous effectuez le travail suivant :

- 1.1 *Présentez les différents acteurs de ce projet et définissez le rôle de chacun.*
- 1.2 *Précisez les contours de votre travail de consultant en ingénierie en dressant la liste des missions que vous assurerez pour la « Compagnie Maritime grand azur ».*
- 1.3 *Présentez un schéma des différentes étapes de la réalisation d'un projet de construction afin d'expliquer le déroulement d'une telle opération de construction.*

Dossier 2 - Concept de restauration

Monsieur Louis Lamiral n'a pas encore déterminé ses menus du restaurant gastronomique. Très pris par ses fonctions, il vous sollicite afin de l'aider à rédiger différents dossiers techniques.

Il vous demande de présenter le système de production et de distribution permettant de faire fonctionner le restaurant du personnel, le restaurant gastronomique et le carré des officiers.

- 2.1 *Présentez les grands principes de la restauration gastronomique maritime (niveau de prestation, notion d'approvisionnement, qualité des repas...).*
- 2.2 *Proposez un scénario de fonctionnement pour le futur bateau qui permette d'assurer l'ensemble des prestations repas.*
- 2.3 *Définissez les systèmes de production à mettre en place en fonction des éléments présentés dans la fiche signalétique, dans votre scénario de fonctionnement, en présentant sous forme de schéma :*
 - 2.3.1 *le mode d'approvisionnement ;*
 - 2.3.2 *le mode de fabrication et l'offre de prestations repas ;*
 - 2.3.3 *le mode de liaison.*

- 2.4 *Présentez les systèmes de distribution à mettre en place pour satisfaire aux différentes demandes (client et personnel du navire).*
- 2.5 *Calculez les besoins en surfaces pour le restaurant gastronomique et le restaurant du personnel en utilisant la méthode simplifiée. Justifiez vos résultats.*

Dossier 3 - Etude de la carte

L'industrie des croisières est celle ayant connu la plus forte croissance dans le marché des loisirs ces dix dernières années. Faire une croisière reste un rêve encore inaccessible pour beaucoup de personnes. A ce jour, seulement 13 % des européens ont déjà effectué une croisière. Monsieur Lamiral a participé à plusieurs projets en matière de nouveaux navires de croisières dans les années 1980-1990, dans lesquels la prestation repas gastronomique de cuisine classique était privilégiée.

Conscient qu'aujourd'hui la cuisine gastronomique a bien évolué, il vous demande de lui faire une proposition de carte adaptée aux nouvelles attentes de la clientèle et adaptable à son produit croisière.

- 3.1 *Rédigez un bref rappel de l'évolution de la cuisine au XXI^{ème} siècle.*
- 3.2 *Présentez une proposition de menu gastronomique contemporain qui valorise les nouvelles tendances culinaires pour la période de mai et juin. Pour cela, rédigez un descriptif technique pour chaque plat et justifiez vos choix en rapport avec le coût matières premières prévisionnel. Votre proposition devra comporter :*

Menu du midi	Menu du soir
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Une entrée froide ✓ Un plat de poisson avec sa garniture ✓ Un dessert 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Une entrée chaude ✓ Un plat de viande avec sa garniture ✓ Un fromage travaillé ✓ Un dessert
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Une assiette végétarienne de remplacement 	

Dossier 4 - Besoin en personnel de cuisine

Marianne, commissaire de bord, responsable de l'hôtellerie et de la restauration, vous fournit le tableau de bord prévisionnel d'exploitation élaboré pour une croisière et elle vous communique les informations suivantes :

- Le prix d'une croisière comprend toutes les prestations hébergement et toute la nourriture. Toutes les dépenses de boissons sont en supplément, payable à bord par les passagers, sauf les boissons du petit déjeuner qui sont incluses dans le forfait et considérées comme denrées.
- Le nombre prévisionnel de passagers par croisière sera estimé à 350.
- Le personnel fournira 12 600 heures de travail par croisière.
- Durant les croisières le personnel navigant travaille 12 h / 24 h, 7 jours sur 7.
- Les temps de repos sont pris en décalée un jour embarqué correspond à 1 jour de repos à terre.

Marianne vous demande de l'aider à composer la brigade de cuisine qu'elle souhaite faire valider par Jacques, le chef des cuisines.

4.1 Identifiez les besoins en personnel de cuisine en les justifiant.

4.2 Présentez l'organigramme de la brigade de cuisine.

DOCUMENT 1 – LA RESTAURATION A BORD CHEZ CROISIEUROPE

En quelques mots : gastronomie et douceur de vivre ! Seule structure hôtelière “flottante” de ce type en France, CroisiEurope est entièrement souveraine sur tous les fourneaux de ses bateaux.

Le chef des chefs cuisiniers de la compagnie, Alain Bohn, gère et conçoit ses menus dans la pure tradition de la gastronomie française. Ponctuellement, CroisiEurope s’est associée à quelques grands Chefs tels que Paul Bocuse, Marc Haerberlin, Emile Jung ou Philippe Etchebest pour organiser des croisières gastronomiques hautes en goûts et en saveurs.

Tous vos repas se prennent à bord (sauf exception) dans notre salle à manger. Celle-ci accueille l’ensemble des passagers en un seul service à des heures fixes. Le déjeuner et le dîner sont composés d’un menu d’inspiration française. Nous vous proposons une carte de vins réalisée avec le concours de Serge Dubs, meilleur sommelier du monde. Les apéritifs et digestifs sont proposés au salon bar et ne sont pas compris dans votre forfait.

Exemple de menu sur les bateaux de croisière fluviale :

- ✓ L’Assiette de Saumon fumé, quenelle de Raifort et Toasts
- ✓ Le Filet Mignon de Porc farci en Croûte au Foie Gras
- ✓ La Crème brûlée Vanille Bourbon

Pensez à signaler les régimes spécifiques au moment de la réservation ou aussitôt que possible avant votre départ pour que votre croisière se déroule dans les meilleures conditions.

C’est avec grand plaisir que CroisiEurope partage avec vous les grands moments en répondant aux demandes spécifiques ou « attentions spéciales » comme un gâteau, du champagne ou des fleurs... : celles-ci doivent être signalées lors de la réservation ou au plus tard un mois avant l’embarquement.

Le forfait boissons est inclus lors des repas pris à bord : 1/4 de vin ou 1 bière ou 1/2 eau minérale ou 1 jus de fruit et un café.

Les boissons prises au bar, celles figurant sur la carte des vins ainsi que les boissons prises lors des excursions ou des transferts sont à la charge des clients.

Une carte de boissons (en vente à bord) permet de régler les consommations à bord. Le solde de cette carte est remboursé en fin de croisière.

Source (dépliant publicitaire CroisiEurope)

DOCUMENT 2 - GASTRONOMIE EN CROISIERE : OÙ VOGUENT LES CHEFS ?

Si la découverte de nouveaux univers gustatifs se fait bien entendu à terre au fil de vos escales, elle peut aussi se faire à bord. C'est pourquoi les compagnies recrutent régulièrement de prestigieux chefs. Croisières Thématiques s'intéresse aujourd'hui à ce phénomène, pour le plus grand plaisir de vos papilles. Lorsqu'on consulte la liste des métiers des compagnies de croisières, la gastronomie occupe une place très importante. Responsable de buffet, serveur, superviseur de restaurant, responsable de cuisine... il faut beaucoup de personnel pour répondre aux attentes des clients. Et les chefs de renom font également partie de ces recrues. De nombreuses compagnies de croisière signent ainsi des contrats plus ou moins longs avec de chefs de renom pour offrir aux passagers les meilleures expériences gastronomiques en croisière.



Quand la grande cuisine part en croisière :

En général, le séjour de ces chefs cuisiniers à bord des navires ne dure le temps que d'une à deux croisières. Idéal pour attirer une clientèle en quête de haute gastronomie, mais surtout indispensable pour élaborer des menus signés de ces maîtres queux. Parmi les collaborations de grands chefs avec des compagnies de croisière, il y a notamment Georges Blanc avec Carnival Cruise Lines, Aldo Zilli avec Thomson Cruises, Elizabeth Blau avec Celebrity Cruises, James Martin, Atul Kochhar et Marco Pierre White avec P&O Cruises, Geoffrey Zakarian avec Norwegian Cruise Line, Jacques Pépin avec Oceania Cruises, Mauro Uliassi avec MSC Cruises, Todd English avec Cunard, ou encore Nobu Matsushisa avec Crystal Cruises. Et certains se plaisent à jouer les prolongations, à l'instar de Michel Roux qui a été le consultant culinaire de Celebrity Cruises de 1989 à 2007. Le programme des repas à bord a été réalisé par ce chef estampillé 3 étoiles au Guide Michelin.



Dieter Müller (à gauche) sur le MS europa (©Crédits image : Hapag-Lloyd Cruises)

Autre présence marquante, celle de Dieter Müller qui sera restée près de 6 mois à bord du MS Europa pour lancer son restaurant éponyme. Et si vous rajoutiez une petite pincée de thématique dans votre croisière ?

À l'heure où nous rédigeons ces lignes, certains croisiéristes naviguent actuellement en pleine mer des Caraïbes pour la « Croisière Top Chef ». Ils ont la chance de goûter à des plats concoctés par 6 chefs américains à bord du Celebrity Reflection, et de participer à des concours de cuisine organisés par ces derniers.

Mais ce savant mélange de télé et de gastronomie est loin d'être la seule expérience dont vous pourrez profiter une fois en mer. À l'image de ces voyages gastronomiques régionaux comme la Croisière des Auvergnats qui a récemment invité le chef étoilé Cyrille Zen et des personnalités locales, ou encore la Croisière Gastronomie du Sud-Ouest qui accueillait Stéphane Tournié. Le bon vin, la pâtisserie et la nutrition peuvent également s'inscrire sur le menu.

**DOCUMENT 3 - TABLEAU PREVISIONNEL D'EXPLOITATION
POUR UNE CROISIÈRE DE 7 JOURS.**

	Montant en €
HÉBERGEMENT	
Prestations cabines	504 000
Coût des produits d'accueil consommés	– 25 200
<i>Marge brute hébergement</i>	478 800
RESTAURATION	
Prestations nourriture	420 000
Prestations boissons	196 000
Coût des consommations :	
- de denrées	– 147 000
- de boissons	– 49 000
<i>Marge brute restauration</i>	420 000
BAR	
Prestations boissons	122 500
Prestations petits déjeuners (1)	63 000
Prestations buffet (hors boissons)	63 000
Coût des consommations :	
- de denrées (1)	– 31 500
- de boissons	– 30 625
<i>Marge brute bar</i>	186 375
<i>CAHT TOTAL</i>	1 368 500
<i>Marge brute totale</i>	1 085 175
Charges de personnel	– 451 605
<i>Marge sur coût principal</i>	633 570
Energie	– 35 000
Blanchissage	– 41 055
Décorations	– 21 000
Commissions sur moyens de paiement	– 9 555
Autres frais généraux	– 130 000
<i>Total frais généraux</i>	– 236 610
<i>Résultat brut d'exploitation</i>	396 960

(1) incluant les boissons du petit-déjeuner (considérées comme denrées).