



SESSION 2022

CAPLP ET CAFEP

CONCOURS EXTERNE

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

Durée : 5 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les strictes modalités relevant de la circulaire de la circulaire du 17 juin 2021 publiée au BOEN du 29 juillet 2021.

Tout autre appareil électronique dont les montres connectées sont interdites.

- 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 le (la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : 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.

SOMMAIRE

SUJET Page 1

RESSOURCES DOCUMENTAIRES

Document 1 - Extrait du référentiel de certification du Baccalauréat Professionnel
Spécialité Commercialisation et services en restauration Page 2

Document 2 - Art de la table : l'innovation se met à table..... Page 3

Document 3 - Les règles d'or du tablescaping..... Page 5

Document 4 - Comment les arts de la table ont-ils été pensés à la Verrière
Paris ? Page 7

Document 5 - Influence des facteurs d'ambiance sur la clientèle Page 8

Document 6 - Choisir son matériel : luminaires et éclairages Page 9

Document 7 - Impact de la musique sur ses clients Page 9

Document 8 - Les facteurs de choix dans un restaurant..... Page 9

Document 9 - L'évolution des matériels de table Page 10

Document 10 - 5 Lieux instagrammables désignés par Philippe Starck Page 11

Document 11 - Concept de restaurant : découvrez les tendances de
restauration en 2021 Page 12

Document 12 - J'ai découvert un lieu insolite à Paris : La Recyclerie..... Page 14

Document 13 - Le bus toqué Page 16

Document 14 - L'évolution des supports de vente Page 17

SUJET

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies dans le dossier joint, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique relative au service et à la commercialisation au restaurant en classe de **Terminale du baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration »** sur la thématique « **Les facteurs d’ambiance, un levier dans l’évolution des concepts de restauration** ».

Tout au long de la construction de votre séquence, vous veillerez à produire une analyse critique et argumentée des ressources documentaires utilisées et vous justifierez de vos choix didactiques ainsi que de la mobilisation des divers apports scientifiques nécessaires.

Travail à faire :

Dans ce cadre, vous préciserez, en les justifiant, chacun des points suivants :

- le contexte de la séquence (positionnement dans l’année, diversité des parcours des apprenants, ...) ;
- le déroulement de la séquence, les objectifs en termes de compétences et les modalités d’évaluation, les équipements mobilisés ;
- les objectifs de chacune des séances composant cette séquence ;
- la nature des travaux demandés aux apprenants.

DOCUMENT 1 - Extrait du référentiel de certification du Baccalauréat professionnel

Spécialité Commercialisation et services en restauration

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N° 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE		
C1-3. VENDRE des prestations		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES en français et en langue vivante étrangère	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et</i> <i>de mise en situation professionnelle en</i> <i>fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-3.2 Valoriser les espaces de vente	Locaux destinés à la clientèle (salle de restaurant, salons, bar, terrasse, ascenseurs...) Supports (brochures, encarts publicitaires...) Fiches de procédures commerciales Politique commerciale de l'entreprise Technologies de l'information et de la communication	Qualité de l'adéquation entre la prestation commandée et l'aménagement des espaces de vente (facteurs d'ambiance) Originalité et créativité

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N° 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION		
C2-1. RÉALISER la mise en place		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et</i> <i>de mise en situation professionnelle en</i> <i>fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place	Procédures de l'entreprise Locaux, matériel, mobilier, éléments de décoration... Plannings des réservations et du personnel Fiches de réservations : banquets, séminaires... Fiches techniques Fiches de liaison entre services : cuisine, cave, bar, lingerie...	Respect des contraintes : temps, espace, service, observations particulières ... Conformité de la mise en place avec la prestation attendue (buffet, brunch, service en chambre, petit déjeuner, cocktail, à la carte, menu, banquet ...) Rapidité d'exécution de la mise en place

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N° 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION		
C5-2. MAINTENIR la qualité globale		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION <i>et</i> <i>de mise en situation professionnelle en</i> <i>fonction des concepts de restauration</i>	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)	Répertoire technique personnel Fiches techniques Fiches produits Matières premières, produits Réglementation en vigueur Média professionnels Matériels Techniques traditionnelles et innovantes Enquêtes, études de marché, comportements de consommation Colloques, conférences, salons professionnels Technologie de l'information et de la communication	Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels Qualité de la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques Culture – curiosité professionnelle (connaissance des matières premières, des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels, ...) Personnalisation de la production

Autres compétences pouvant être ciblées	C1-1.4	Présenter les supports de vente
	C2-2.3	Optimiser le service
	C2-3.2	Valoriser les mets

<https://hospitality-on.com/fr/arts-de-la-table-linnovation-se-met-table>

Arts de la Table : l'innovation se met à table

Publié le 27 sep 2012, mis à jour le 30 mai 2018 14 AJOUTER



Cette année, le salon Equip'Hotel dédie un showroom de 168 m2 aux Arts de la table. Imaginé par la designer spécialisée dans l'hôtellerie, Sylvie Amar, le Studio des Arts de la Table mettra en scène les dernières tendances et nouveautés du secteur autour d'installations, d'ateliers et de tables rondes, afin d'évoquer les problématiques auxquelles sont confrontés les professionnels, qu'ils soient fabricants, restaurateurs ou hôteliers.

Une nouveauté pour la prochaine édition du rendez-vous biennal parisien des hôteliers qui démontre l'importance des Arts de la table dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (...) La salle du restaurant fait partie intégrante du métier de l'hôtellerie-restauration et suit les mêmes évolutions que les établissements eux-mêmes, afin de répondre aux attentes d'une clientèle identique. Avec la modernisation et la diversification des ustensiles de cuisine dans la grande distribution et l'engouement du grand public pour la gastronomie, la restauration n'a plus la même signification auprès des consommateurs. Les clients recherchent aujourd'hui une réelle expérience qu'ils ne pourraient pas vivre chez eux, que ce soit dans l'art de cuisiner d'un grand Chef, dans l'originalité du lieu où le repas est pris, ou dans le thème surprenant d'un restaurant. Le besoin de démarcation actuel des établissements hôteliers agit directement sur l'industrie des Arts de la table et les pousse à devoir surprendre le client par leur esthétisme, leur ergonomie, leur couleur, ou encore dans le service, la décoration et la situation de la table et de la salle. Les évolutions de la restauration moderne remettent parfois en cause les codes traditionnels du service et du dressage de la table, montrant la volonté des professionnels d'innover pour mieux se différencier les uns des autres.

Le désir de s'éloigner des codes du service traditionnel est une tendance que remarque le président de la Confédération des Arts de la Table, Guy Bourgeois : « Avant, les arts de la table étaient très normés, notamment dans le dressage des tables et des plats. Aujourd'hui, le secteur s'éloigne de ses règles traditionnelles, les établissements étant à la recherche de moyens de se différencier et d'affirmer leur personnalité. Les normes ont été remplacées par une nouvelle devise, celle de se dire que tout est possible aujourd'hui ». Confrontés aux mêmes problématiques que le design hôtelier, les professionnels des Arts de la table n'hésitent plus désormais à casser les codes traditionnellement très rigides de la restauration, tant dans le service que dans le dressage, et à jouer la carte de l'originalité et de l'étonnement pour mieux se démarquer. La tendance est telle que certaines transformations passent aujourd'hui inaperçues aux yeux des consommateurs et font désormais partie du paysage commun de la restauration, comme le démontre Guy Bourgeois : « Plusieurs restaurants, par exemple, dressent aujourd'hui leurs tables sans nappe alors que cela était encore impensable il y a quelques années. La plupart des établissements ne respectent plus l'ordre des couverts et les rassemblent souvent d'un même côté de l'assiette ou les installent dans une position plus originale ». Des petites choses certes, mais qui interpellent néanmoins l'attention des clients. La vaisselle n'échappe pas à la tendance et les services assortis de nos grands-parents quittent les tables des restaurants au profit de vaisselles plus fonctionnelles et davantage adaptées à leur contenu. Il est plus que courant aujourd'hui de s'installer autour d'une même table et d'être servi dans des contenants aux formes différentes. L'assortiment de la vaisselle aux mets qu'elle contient a pris le dessus sur l'harmonie du service, correspondant au rôle des Arts de la table, comme son nom l'indique, de sublimer la cuisine du Chef (...) Les restaurateurs font alors table rase du passé et s'affranchissent des règles naturelles du métier, notamment face à l'engouement des clients pour les brunchs très à la mode dans les brasseries. Les couverts et les assiettes sont également menacés par la mode de la « finger food » et des tapas, consistant à créer des mets qui seront mangés avec les mains.

Une autre pratique qui va à l'encontre des repas traditionnels est également très prisée, notamment dans l'événementiel, celle des apéritifs dinatoires et des cocktails, où plus aucune règle de dressage n'est de mise et les tables sont en option. Des évolutions qui ne sont pas sans conséquence sur les Arts de la table, comme l'explique Guy Bourgeois : (...) les objets sont également détournés et trouvent d'autres utilités au service : on peut, par exemple, servir des desserts dans des tasses ou des potages dans des bols au lieu de la traditionnelle

DOCUMENT 2 (suite) – Art de la table : l’innovation se met à table

assiette à soupe. (...) Le désir de rupture des règles des professionnels ne correspond pas uniquement à leur volonté de surprendre le client mais également à des problématiques de logistique (...) L’enseigne de Louvre Hotels Group, Campanile, a ainsi fait appel à [la designer Sylvie Amar] pour faciliter la mise en place et le réassort des buffets de petit-déjeuner par les équipes de services ainsi que son utilisation par les consommateurs. La designer Sylvie Amar a créé pour la chaîne des portes étiquettes pour les bols, les saladiers et les assiettes qui se "clipsent" à même le contenant afin de se fixer au support et de ne pas être simplement posé à côté, évitant ainsi qu’ils ne se déplacent et entraînent la confusion quant au contenu des récipients. **La vaisselle opère un retour aux sources.** Au-delà des problématiques fonctionnelles se cache une volonté d’esthétisme influencée comme dans tout secteur par des modes. Réglant les derniers détails du Studio qu’elle animera sur le salon Equip’Hotel et après avoir largement parcouru les tendances des Arts de la table, Sylvie Amar remarque une recherche de naturel dans les nouvelles collections des différentes marques du secteur : *« aujourd’hui, la mode est aux émaux de couleur très travaillés afin de donner aux objets une impression de fabrication artisanale à base de matières naturelles. Une tendance qui correspond à l’esprit japonais qui veut manger dans des contenants façonnés par la main de l’homme car les bonnes choses passent aussi par le contenant et l’artisan qui l’a fabriqué »*. Les nouvelles collections se donnent des airs de fait main ajoutant, en autres, des défauts volontaires dans leurs moules de fabrication. Une volonté de donner un aspect authentique aux produits, qui s’inscrit dans l’air du temps, alors que les préoccupations sur le développement durable font naître des envies de retour aux sources et au naturel.

Les Arts de la table évoluent au même rythme que les courants de création de leur époque et jouent naturellement la carte de l’écologie en faisant appel à des matériaux originaux, dans un contexte où le développement durable est ancré dans tous les esprits. Le respect de l’environnement trouve ainsi son application dans le secteur via le choix des matières utilisées et les procédés de fabrication. Pour le directeur de la Confédération des Arts de la Table, la durabilité est innée dans le secteur *« les Arts de la table sont, par nature, durables puisque les produits utilisés sont conçus pour durer dans le temps et être remplacés le moins souvent possible »*. Si la vaisselle jetable a bien eu son effet de mode, la tendance ne s’est jamais réalisée, étant incompatible avec les problématiques liées au respect de l’environnement, et a aujourd’hui disparu des cuisines professionnelles. Le choix des produits est l’un des axes principaux sur lequel travaillent les professionnels afin d’améliorer la durabilité de leurs produits. Le matériel le plus répandu aujourd’hui en matière de développement durable est le bois sous toutes ses formes. Le bambou trouve également sa place dans les Arts de la table, mais son utilisation fait l’objet de polémiques en ce qui concerne la résistance du produit, à l’eau et au lave-vaisselle par exemple (...); la transformation de la matière brute en élément de la table, ses cultures peuvent s’avérer polluantes dans certaines régions; et la nocivité des colles utilisées dans les processus de fabrication, étant difficile de s’assurer qu’elles sont saines dans certains pays.

D’autres matériaux font peu à peu leur apparition dans les procédés de fabrication des éléments de la table, comme le papier et le carton recyclé et lavable, mais les initiatives restent marginales. Certains fabricants s’impliquent réellement dans les procédés de fabrication durables, et leurs efforts finissent par payer. Arc International inscrit ainsi l’ensemble de ses activités dans une démarche écologique, de la conception des produits à l’élaboration de stratégies et d’initiatives en faveur de l’environnement. En 2010, le groupe a lancé deux nouveaux matériaux, le Zenix et le Diamax. Plus écologiques et plus solides, ils constituent des avancées technologiques considérables dans le secteur des Arts de la table, leur résistance permettant des économies de matière qui peuvent aller jusqu’à 30%. Le Zenix est issu de la fusion à très haute température de matières premières d’origine minérale, lui octroyant une résistance aux chocs et à l’ébréchure trois fois plus élevée qu’une vaisselle en porcelaine. Sa surface renforcée, lisse et non poreuse lui permet de mieux résister aux rayures que la moyenne. Quant au Diamax, cette matière multiplie les qualités du cristal tout en supprimant ses inconvénients. Ce verre offre une plus grande brillance et une plus grande résistance, étant ainsi plus durable et plus facile à exporter. Les procédés de fabrication restent le principal levier des professionnels des Arts de la table pour adopter une attitude en accord avec les problématiques actuelles de développement durable. Le Made in France fait ainsi son grand retour, comme dans la plupart des secteurs aujourd’hui. Pour Sylvie Amar : *« l’avenir est au développement des collaborations avec les gens du pays où l’on est installé, pour la fabrication comme pour le choix des matériaux, permettant notamment aux établissements de mettre en avant leur particularité »*.

DOCUMENT 3 – Les règles d’or du « tablescaping »

<https://espacescontemporains.ch/tendances-dans-la-decoracion-de-table-la-mise-en-place-et-le-tablescaping/> 20 JUIL 2021

MAGALI PRUGNARD

C’est le moment de ressortir la vaisselle de famille, les belles nappes et les serviettes en tissu ! La décoration de table suscite un nouvel engouement sous le nom **de** tablescaping. On vous fait la présentation des dernières tendances en matière de dressage.

Il y a quelques années encore, personne n’aurait misé sur les tables tirées au cordeau. Combien s’intéressaient aux convenances et au protocole en matière de mise en place des couverts ? Qui prenait encore le temps de faire de l’origami avec des serviettes ? Ou de repasser du beau linge de table ?

Mais depuis, il y a eu Instagram. La publication de millions de photos de dîners parfaits faisant pâlir d’envie ceux qui mangent sur leur canapé. Les femmes au foyer qui vantent quotidiennement la beauté de la vie domestique sur les réseaux sociaux. La montée en puissance des valeurs du fait main et du *do it yourself*. Et pour finir, la crise du Covid. Période pendant laquelle les dîners à la maison sont devenus le divertissement du jour afin de compenser les difficultés à se rendre au restaurant et à survivre moralement au confinement.

D’un simple geste quotidien, mettre la table est (re)devenu un hobby et un art de vivre qui témoigne de notre sens de la créativité. Et si elles avaient un temps été oubliées, les nappes, la vaisselle de mamie et les serviettes en tissu tiennent enfin leur revanche.

Les réseaux sociaux mettent ainsi en avant la pratique du *tablescaping*, littéralement “paysage de table”. Un terme qui traduit mieux à nos oreilles francophones notre envie de nous amuser avec la vaisselle que l’expression “dresser la table” (qui vient du Moyen Âge) ou “mise en place” et “art de mettre la table” (qui font très Nadine de Rothschild).

Vous ne savez pas comment réussir votre décoration de table ? Vous avez envie de fraîcheur, de couleurs et de fleurs pendant vos repas d’été ? Cette série de conseils et d’inspirations vous aidera.



Vaisselle de l'artiste portugais Rafael Bordalo Pinheiro, mort en 1905. Connu pour son langage artistique fantasque, caricatural, voire grotesque, le peintre avait lui-même fondé à Caldas da Rainha la fabrique de poterie qui continue aujourd'hui de perpétuer son œuvre.

eu.bordalopinheiro.com

Table thématique

Quand les repas deviennent un divertissement, le *tablescape* adopte toutes sortes de thématiques imaginées par les hôtes. Cette tradition indémodable est une aubaine pour les amateurs de *do it yourself* qui en profitent pour dégainer leur pistolet à colle afin de créer une grande diversité de photophores et d’objets en lien avec leur thème. C’est aussi l’occasion de ressortir les carafes un peu kitch, les corbeilles fantaisies et autres vieux objets du grenier.



Cette table d'été exotique dans laquelle on mixe les couleurs des assiettes fleuries tropicales (collection Avarua de Villeroy & Boch). Le fond gris évite tout effet de surcharge. La petite assiette vient judicieusement prendre la place de l'assiette à pain (pas vraiment utile...).

villeroy-boch.ch

La mise en place formelle à l’anglaise

Un dîner pour une occasion particulière ? En matière de protocole de dressage, il y a bien quelques règles de disposition qui mettront tout le monde d’accord. Les fourchettes se placent à gauche de l’assiette et les couteaux à droite, la lame vers l’intérieur de l’assiette, pour éviter les accidents. On dispose ensuite les autres fourchettes et couteaux dans l’ordre d’arrivée des plats. Quant aux couverts à dessert, ils se placent devant l’assiette principale, les manches tournés vers la main qui les saisira. Mais n’en déplaise à nos voisins de l’Hexagone, certaines coutumes typiquement françaises semblent se perdre au nom de la photogénie. La tendance n’est plus de placer les cuillères à soupe et les fourchettes “galbe vers le haut” (soit à la française), mais “galbe contre la table” (soit à l’anglaise). Quant aux verres à eau, ils ne se retrouvent plus forcément à gauche des verres à vin. Lorsqu’ils sont placés en biais devant l’assiette, les verres se placent de gauche à droite par ordre décroissant de hauteur, quelle que soit leur utilisation.

DOCUMENT 3 (suite) – Les règles d’or du « tablescaping »



Le méli-mélo maximaliste

Aucune couleur n’est plus taboue, aucune combinaison de motifs n’est plus *too much*. Alors on n’hésite pas et on mélange la vaisselle venue des quatre coins du monde, les dessins géométriques, figuratifs et floraux. Place au maximalisme !

Le designer Yinka Ilori a traduit dans les arts de la table l’univers joyeux et coloré qui caractérise ses installations. Sa collection est en vente sur son site.



La table *shabby chic*

Porcelaine et faïence, pétales, arabesques et découpes en dentelle... La vaisselle de mamie revient sur la table. Surtout quand elle est de couleur blanche. Le style *shabby chic* (littéralement “chic usé”) est une tendance typiquement *british* de la décoration de table. À la fois bohème et élégante, celle-ci se pare en général de teintes douces et délicates. Elle mêle atmosphère romantique et touche de vintage.

Ambiance *shabby chic* réussie une belle nappe aux motifs liberty très seventies (modèle Le Marché aux Fleurs, Summerlil and Bishop) allié à de la vaisselle en porcelaine fine. summerilandbishop.com



La table ludique

Le *tablescaping* est un jeu qui ne se prend pas toujours au sérieux. À travers les formes rondes, les couleurs criardes, les effets de miroir ou de trompe-l’œil, les pliages de serviettes amusent... On plonge dans nos souvenirs d’enfance et nos rêves fantastiques pour traduire, sur la table, toute notre bonne humeur.

Set de table Table-Mate, design Gaetano Pesce in 1998 pour Fish Design Collection. Assiette design Mariangela et Titti Negroni (Funk table) pour Bitossi Home. Mise en place Pon The Store



La sophistication discrète

À l’opposé de la tendance maximaliste, la fausse simplicité fait pourtant partie des tendances très actuelles dans l’art de la mise en place. La décoration minimaliste s’est durablement installée dans nos intérieurs où le *less is more* et le sens de l’équilibre sont les maîtres mots. Dans ce type de décoration de table, chaque élément du décor trouve une discrète correspondance à proximité, que ce soit pour créer un effet de reflet ou de contraste. Alors que tout semble naturellement à sa juste place, les finitions brillantes répondent aux finitions mates, les motifs géométriques aux motifs floraux. L’impression d’harmonie et le raffinement qui se dégage résulte des camaïeux de couleurs utilisés.

Nappe Fil de Society Limonta en nylon craquant et semi-transparent. Elle est agrémentée de petits ovales de tissu coupés aux bords qui s’estompent comme des ombres. Les serviettes en tissu au motif végétal contrastent avec le dessin géométrique de la nappe. Des verres transparents rehaussent l’aspect translucide et irisé de la nappe. Des assiettes creuses en porcelaine à grand fond plat remplacent les traditionnelles assiettes calottes (collection Buto, également chez Society Limonta).

DOCUMENT 4 – Comment les arts de la table ont-ils été pensés à la Verrière Paris ?

<https://unoeilensalle.fr/fiche-pratique-comment-les-arts-de-la-table-ont-ils-ete-pense-a-la-verriere-paris/>



Par Hélène BINET 7 décembre 2018

Après 3 ans de travaux, l'hôtel Niepce Paris, qui abrite le restaurant La Verrière, a été entièrement imaginé de l'architecture en passant par le mobilier et la vaisselle. Xavier Breteau, directeur de la restauration, nous explique ses démarches pour sélectionner les arts de la table (en partenariat avec Emulsion).

En lieu et place du siège d'Action contre la faim, la marque Curio Collection by Hilton (groupe Hilton Worldwide) a intégré la bâtisse du 14^{ème} arrondissement en mars dernier pour ouvrir son premier établissement, l'Hôtel Niepce. L'architecture a été pensée par Studio 28 : ambiance rétro chic, cosy, et moderne. Le restaurant dispose d'un puit de lumière avec une superbe verrière – d'où son nom La Verrière – qui laisse entrer le jour.

1/ S'adapter au lieu et créer un storytelling

« Pour raconter un storytelling aux clients, nous avons travaillé sur l'histoire du bâtiment et de sa rue (Niepce), qui porte le nom de l'inventeur de la photographie, **Nicéphore Niepce** (1765-1833). Sa descendante **Janine Niepce**, photographe aussi et féministe engagée, a inspiré le design intérieur de l'hôtel avec des photographies de femmes renommées ou inconnues, à la lumière tranchée », dit **Xavier Breteau**, le directeur de la restauration. Le thème : la féminité, imaginée par l'élégance et la finesse, qui se retrouve partout, y compris dans les arts de la table.

2/ Être en cohérence avec l'ambiance culinaire

Le style des arts de la table doit corrélérer avec l'identité culinaire proposée. « Sans le vouloir, nous avons recruté une cheffe japonaise, **Kayori Hirano** qui offre une cuisine multiculturelle et minimaliste », poursuit ce Vatelien, au riche parcours (responsable recrutement à Disney, responsable restauration au Mercure Tour Eiffel, puis directeur de la restauration au Melia à la Défense).

3/ Visualiser une sélection d'arts de la table avant l'achat

« Nous voulions nous projeter et voir la sélection sur une table. Nous nous sommes donc rendus au show-room de notre distributeur Emulsion. Généralement, les assiettes de présentation sont toujours identiques dans les restaurants. Nous n'avons pas de code, et ne voulons pas faire comme tout le monde. À la Verrière, les arts de la table sont dépareillés mais réfléchis. Et ça fait son petit effet ! Les clients adorent », ajoute Xavier Breteau.

Sur tables : Il existe 12 assiettes de présentation différentes (plates, creuses), de plusieurs tailles (petites, moyennes ou grandes), et de couleurs différentes (bleu, marron, crème, blanc). Idem pour les assiettes à pain (4 différentes).

4/ Intégrer les arts de la table à l'environnement

Dans la salle, le joli vaisselier « vit ». « On stocke les assiettes comme à la maison », dit Xavier Breteau. Comme expliqué ci-dessus, le dépareillé permet d'avoir une salle qui change à chaque service, tout en étant harmonieuse. « Le client ne retrouvera jamais la même mise en place, précise le directeur de la restauration. Ce qui est drôle, c'est que j'arrive à détecter qui a dressé la salle. Chacun a son style. Le travail de mise en place est rendu intéressant, et permet de s'exprimer ! »

Idée en vue -> Réaliser un jeu concours sur les réseaux sociaux La Verrière : le client qui tombe sur l'assiette de présentation « du jour » et qui communique, se voit offrir une coupe de champagne. « L'objectif est de faire de la communication et d'exister sur la toile. »

DOCUMENT 5 – Influence des facteurs d’ambiance sur la clientèle

<https://www.cairn.info/revue-des-sciences-de-gestion-2008-6-page-97.htm>

(...) L’objectif principal de cette étude est donc d’étudier la relation entre le stimulus musical et les réactions cognitives, affectives et conatives des consommateurs. Il s’agit de rendre les pratiques des responsables marketing plus rigoureuses, basées plutôt sur des investigations scientifiques que sur des intuitions (...)

Les dimensions de l’atmosphère du service

L’atmosphère dans les services est un concept tridimensionnel (J., Baker & alii., 1994) appréhendé par trois composantes principales (voir figure suivante) : *les facteurs de design* (taille du point de vente, agencement, proximité), *les facteurs sociaux* (...) (amabilité, disponibilité, serviabilité des employés) et *les facteurs ambiants* (musique, lumière, odeur, couleur) produisant chez le client des réactions internes (cognitives et émotionnelles) qui vont agir sur son comportement final.

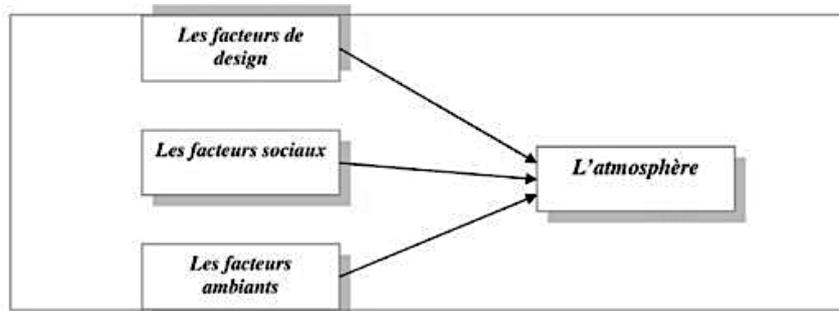


Schéma 1

Facteurs ambiants	Exemples
Facteurs tactiles	– matières – température du magasin, humidité...
Facteurs gustatifs	– goût: vanille, fraise...
Facteurs olfactifs	– odeurs artificielles (bombes à odeurs...) – odeurs naturelles diffusées (odeurs de la nourriture...)
Facteurs sociaux	– contacts entre clients et employés – densité des clients
Facteurs visuels	– lumière utilisée – couleurs du décor – matières utilisées – architecture des meubles (meubles...) – propreté du lieu
Facteurs sonores	– musique d’ambiance – bruits générés dans le magasin

Tableau 1

Nous nous intéresserons dans le cadre de cette recherche uniquement au facteur musical. (...)

Les facteurs ambiants de l’atmosphère

(...)- Sur le sentiment du plaisir : La musique d’ambiance peut être un outil avec lequel nous pouvons activer ou favoriser une humeur positive du client en diffusant des musiques plaisantes (...). Les consommateurs passent plus longtemps dans le magasin et ne se soucient plus du montant dépensé lorsqu’ils sont soumis à une musique qui correspond à leurs goûts (...)

Conclusions

(...)notre recherche à travers ce résultat a permis d’enrichir les connaissances sur le sujet et a confirmé l’importance du rôle joué par la musique d’ambiance et son effet sur les réponses comportementales des clients (...)

DOCUMENT 6 – Choisir son matériel : Luminaires et éclairages



Équipements et nouvelles technologies - vendredi 27 novembre 2020 14:05

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.

Qu'il s'agisse d'un palace ou d'une simple auberge, toutes les bonnes adresses ont un point commun : elles prennent soin de leurs clients pour qu'ils se sentent bien depuis leur arrivée jusqu'à leur départ. 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

Chaque espace d'un hôtel doit avoir sa propre ambiance lumineuse, en harmonie avec le décor mais aussi de son activité. Réalisez une atmosphère accueillante dans les réceptions, un cadre intime dans les restaurants, des chambres chaleureuses et pratiques, des salles de conférence fonctionnelles ou encore des espaces de bien-être apaisants... L'ambiance devra être différente dans un restaurant de luxe ou dans un lieu de restauration rapide. Le niveau d'éclairage doit être suffisant pour bien voir, mais l'éclairage doit aussi correspondre aux critères de qualité fixés par l'enseigne. L'éclairage doit, par conséquent, être adapté à l'ambiance générale. Pour un restaurant moderne et un univers High Tech, par exemple, l'éclairage se définira par une teinte froide, alors que dans un restaurant traditionnel, aménagé de bois et de tissus, il utilisera plutôt des tons chauds.

Il est également indispensable de ne pas dénaturer les couleurs ambiantes. Par conséquent, il est nécessaire de bien choisir son indice de rendu des couleurs. Pour tous ces besoins, des spécialistes en éclairages offrent des solutions avec un large éventail de styles. Ils savent s'adapter à l'environnement et à chaque type de service.

<https://www.lhotellerie-restauration/journal/equipement-materiel/2012-03/choisir-son-materiel-luminaires-et-eclairages.htm?fd=...>

DOCUMENT 7 – Impact de la musique sur ses clients

En tant que clients, la musique diffusée...

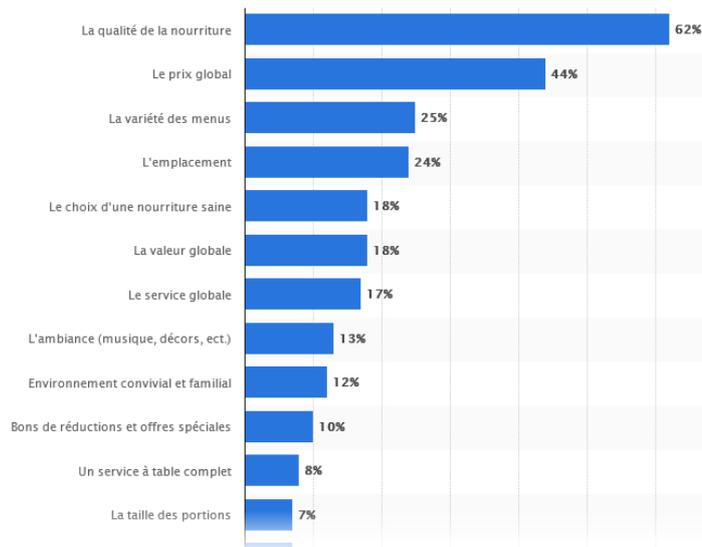
Impact de la
MUSIQUE
sur vos clients



<https://www.tactill.com/uploads/infographie-musique>.

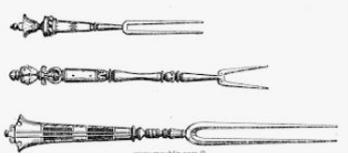
DOCUMENT 8 – Les facteurs de choix dans un restaurant

Lorsque vous choisissez un restaurant, quels sont pour vous les facteurs les plus importants ?



<https://fr.statista.com/statistiques/655273/choix-restaurant-opinions-facteurs-importants-clients-du-monde/>

DOCUMENT 9 – Evolution des matériels de table

 <p>www.meubliz.com</p>	 <p>www.cabine36.overblog.com</p>	<p>www.fourniresto.com</p> 	
<p>www.tableetdependances.fr</p> 	<p>www.mylittlerecettes.com</p> 	<p>www.mamagaia.fr</p> 	<p>www.tousergo.com</p> 
<p>www.proantic.com</p> <p>L'heure du souper ou l'art du bien manger aux 17e et 18e siècles</p> <p>28 février, 2015 Pas de commentaire</p> 	<p>www.lestresorsdeversailles.fr</p> <p>Les trésors de Versailles</p> 	<p>www.grands-restaurants.com</p> <p>Alain Ducasse au Plaza Athénée</p> 	
<p>Le Jules Verne au 2^e étage de la Tour Eiffel</p> <p>Par Andre • Restaurants • Samedi 02/08/2008</p> 		<p>www.recettessimples.fr</p> <p>Le Jules Verne est situé à 123 mètres de hauteur sur une plate-forme juste au dessus du 2^{ème} étage de la Tour Eiffel. On y accède par un ascenseur particulier dont les portes sont fermées en dehors des heures d'ouverture du restaurant. Lorsqu'on arrive dans la salle du restaurant, on remarque la vue magnifique sur l'espace aérien de paris, et aussi le style particulier de la décoration, comme les assiettes d'accueil retournées sur chaque table dont les nervures rappellent les poutres métalliques croisées de la tour.</p>	
 <p>www.fotosearch.com</p>	<p>www.musee-arts-de-la-table.com</p> <p>Musée des arts de la table</p> 	<p>www.domozoom.com</p> 	

DOCUMENT 10 – 5 lieux instagrammables designés par Philippe Starck

<https://www.elle.fr/Deco/News-tendances/les-lieux-instagrammables-designes-par-Philippe-Starck-3713401>

Son nom résonne dans chaque lieu à la mode. Il pense des décors, lance des modes, relooke d'anciens établissements, crée du mobilier design. Sa créativité sans limite se situe aux confins de l'influence futuriste asiatique et d'une aura très moderne. Visionnaire, Philippe Starck a signé ces lieux, à Paris et ailleurs, très courus et détient à son actif plus d'une centaine de chantiers. **Seul point commun entre ces 5 lieux branchés** : ils échappent au monostyle et glorifient le melting pot.



MAMA SHELTER	
<p>On y vient pour la musique, l'ambiance, pour piquer des idées déco et même pour y dormir. Dans cet espace atypique, gigantesque et ultra branché niché dans l'Est parisien, on retrouve un plafond « ardoise », des luminaires feutrés, du mobilier industriel et un rooftop pensé par le designer Jalil Alor. Même son de cloche du côté du Mama Shelter à Bordeaux où la fusion des styles fonctionne.</p>	
LE KONG	
	<p>Sous un dôme de verre qui domine le quartier du Pont Neuf, le Kong abrite un bar et un restaurant. Une palette poudrée féminine, une atmosphère délicate et du mobilier signé Starck, serait-ce sa recette du succès ?</p>
MISS KO	
<p>Fresque manga aux murs, mobilier sur-mesure siglé Starck, à deux pas des Champs-Élysées on retrouve l'effervescence du célèbre quartier de Shibuya à Tokyo mais version arty. Pensé comme « une rue dans Blade Runner », on aime le mélange des genres et de ce restaurant Asian fusion.</p>	
MA COCOTTE	
	<p>Au sein du très prisé marché Paul Bert aux puces de Saint-Ouen, Philippe Starck a pensé l'architecture et la déco de cette cantine. Ma Cocotte fait partie de ces lieux qui mêlent style rétro et luminaires design. Tomettes au sol, objets chinés aux puces, voilà un parfait combo pour ce restaurant qui se fond dans le décor.</p>
CIDADE MATARAZZO	
<p>On quitte Paris pour São Paulo, direction la Cidade Matarazzo, un hôtel où les matières nobles comme le marbre épousent les lignes épurées du design. La rencontre de l'exotisme brésilien et des courbes contemporaines à la française matche bien ici. La preuve, tout est beau.</p>	

DOCUMENT 11– Concept restaurant ? Découvrez les tendances de restauration en 2021

<https://melba.io/fr/blog/concept-restaurant>

De nouveaux concepts de restauration émergent quotidiennement. Susciter l'envie chez des consommateurs de plus en plus volatils nécessite de mettre l'accent sur le concept. Nous avons sélectionné pour vous 6 nouveaux concepts de restauration avec le vent en poupe.

1. Le "Fast Good" ou "Fast Casual"

Le Fast Good, néologisme apparu il y a quelques années, fait de plus en plus d'adeptes. Porté par l'envie des gourmets de manger des plats de qualité, à un prix accessible et dans un court laps de temps, **le concept de fast good croît à une vitesse exponentielle.**

Cette tendance s'inscrit également dans une volonté de manger plus **healthy** et de faire davantage attention à la provenance des aliments consommés.

2. Le Hygge

Le Hygge est un concept qui prend sa source au Danemark. Il repose sur un sentiment de confort, de sécurité et de convivialité. De nombreux restaurants se sont lancés dans le Hygge, en arborant **une ambiance et une décoration cocooning.**

Fauteuils en rotin, coussins douillets, plantes grimpantes... Les restaurants Hygge ne lésinent sur aucun élément pour procurer un **sentiment de bien-être à leurs consommateurs.**



3. Les restaurants conteneurs

De nouveaux enjeux liés à l'évolution des modes de consommation voient le jour. Après la tendance des food truck, ces restaurants aménagés dans des conteneurs maritimes offrent **beaucoup de flexibilité aux restaurateurs**.

Le prix abordable de ces conteneurs, associés à leur modularité, et leur faible consommation électrique (possibilité d'ajouter des panneaux solaires sur le toit) en font un concept intéressant, notamment pour **les spécialistes de la restauration événementielle**.

4. Les expériences sensorielles

Quoi de mieux, pour faire vivre une expérience unique à ses clients, que de jouer avec leurs sens. Les restaurateurs peuvent créer **une expérience totalement nouvelle**, en jouant sur : l'ouïe, la vue, l'odorat, le toucher, et bien sûr le goût.

L'expérience vécue par vos consommateurs sera d'autant plus importante qu'elle facilitera le bouche-à-oreille et **améliorera votre notoriété**.

DANS LE NOIR ?, CLASSÉ PARMIS LES 10 RESTAURANTS LES PLUS ORIGINAUX DU MONDE

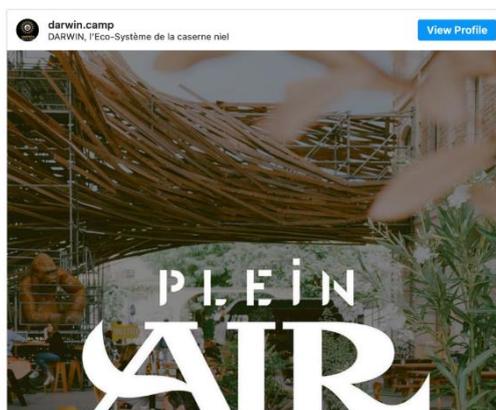
UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE ET HUMAINE UNIQUE

Le restaurant Dans le Noir ?

Depuis 2004, le restaurant Dans le Noir ? vous propose de déguster, au cœur de Paris, une cuisine gastronomique, créative, de saison dans l'obscurité totale accompagnés et servis par des guides inattendus. Dîner ou déjeuner dans le noir absolu est une expérience originale qui permet de réévaluer notre perception du goût tout en nous réappropriant nos sens, de ré-enchanter notre relation au monde et aux autres et de vivre une rencontre surprenante avec la différence.

5. L'écosystème culturel

Lieux multiculturels où se mélange parfois musique, cinéma, street art... et restauration, les écosystèmes culturels ont le vent en poupe. Ces lieux ont souvent pour vocations de **promouvoir la culture** sous toutes ses formes, tout en proposant de quoi se restaurer et **passer un moment convivial**.



<https://lagirafequivole.com/la-recyclerie-paris/>

1 SEPTEMBRE 2016

Pssstttt... je vous dévoile tout de suite maintenant une adresse que j’ai adoré découvrir. C’est une adresse dans le 18ème arrondissement à Paris, au métro Porte Clignancourt.

J’ai découvert un lieu insolite à Paris : la Recyclerie

La Recyclerie, “un lieu créateur d’occasions“



La Recyclerie est située dans l’ancienne gare Ornano de la Petite Ceinture et ce projet a été initié par SINNY & OOKO (créateur de lieux comme le Moulin Rouge et le Pavillon des Canaux) pour en faire un vrai lieu de vie parisien.

La Recyclerie abrite un restaurant avec un bar insolite et surtout un programme culturel axé sur le principe de récupération et du recyclage ainsi que sur les concepts de “mieux vivre” et “mieux consommer”.

Le but est donc de mettre en pratique les “3R” : « Réduire, Réutiliser, Recycler » !

Le restaurant aux tables et aux chaises dépareillées et colorées, propose des produits frais et de saison, BIO et avec des plats faits maison. C’est bon et l’ambiance est conviviale et vraiment à “la cool”.

L’espace a été décoré avec des plantes (presque partout !), des meubles et des objets de décoration récupérés, colorés, ce qui en fait un lieu de vie très “vintage”, décalé, végétal et original. La cuisine du restaurant est ouverte, le bar est imposant avec une immense verrière, il y a aussi une mezzanine, une terrasse extérieure, un espace de travail. Voilà, l’endroit est tout simplement vivant et adapté pour petits et grands !



La Recyclerie c’est aussi de proposer des événements variés avec des ateliers DIY (Do It Yourself) pour une initiation au bricolage (entre autre !) ou redonner une autre vie à des objets, des expositions, des ateliers de relaxation, de conversation, de tattoo au henné etc... et même des brocantes. Le programme change chaque semaine et c’est à découvrir !

Lorsque je suis allée à la Recyclerie, j’ai adoré :

- Me balader dans leur potager et errer dans leur jardin aromatique et arbres fruitiers



DOCUMENT 12 (suite) – J'ai découvert un lieu insolite à Paris : La Recyclerie



- **Découvrir le vin à la tireuse qui est une pratique d'antan.** Le principe est de servir du vin (de petits producteurs français) à la cuve : une manière ludique et écolo qui ne vous laissera pas indifférent j'en suis sûre.
- **Observer les poules dans leur poulailler** (*c'est toujours drôle de voir des poules en plein Paris*)



- **Prendre un jus de fruit frais dans l'espace situé à l'entrée à gauche avec des vieux canapés et sofas si confortables et vintage**
- **(Re)prendre un verre face à la voie ferrée à l'extérieur et entendre au loin les quelques poules**
- **Déguster le succulent moelleux au chocolat fait maison ou encore leur cookie !**



Si le beau temps est au rendez-vous et que le cœur vous en dit, **vous pourrez aussi faire de la pétanque tout au bout du potager.** Si si, c'est vrai...des tournois peuvent être organisés et rien de mieux que de se faire une petite partie de pétanque entre amis.



Eh oui cet endroit n'est pas qu'un restaurant et bar finalement...

Rendez-vous **sur leur site internet** ou sur leur [Page Facebook](#) pour découvrir leurs actualités, prochains événements et/ou leurs projets ateliers.

<https://bustoque.fr/>

CONCEPT



Bus Toqué est un bus à impériale équipé d'une cuisine et d'une salle de restaurant à 4m de haut avec un toit vitré, offrant une vue imprenable sur la capitale. Équipé d'une cuisine, d'un bar d'accueil et de 12 tables de restaurant de 1 à 8 personnes, ce bus au style contemporain et à la décoration parisienne a été conçu pour être le plus souple possible avec une conduite adaptée à la restauration.

Plus qu'un restaurant, une expérience insolite, culinaire et culturelle.

Culturel

Sur chaque table une tablette audio/vidéo/guide avec 96 points d'intérêt vous racontera l'histoire de Paris (musées, quartiers, monuments, etc). Exclusivité Bus Toqué.

Culinaire

Une cuisine française avec sa sélection d'artisans et produits de nos régions

Insolite

Venez découvrir ou redécouvrir les plus beaux monuments de la capitale, dans un bus chic et cosy à 4m de haut.

Une expérience inoubliable vous attend....





www.mariegourmandise.com
www.rocketcdn.me/wp-content/uploads/2020/05/QRCODE-TABLE.jpg

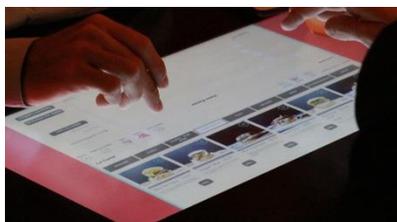
Menu-du-25-janvier-1902-au-cafe-Voisin-400x582.jpg (400x582) (cpa-bastille91.com)

"Max à table" : un restaurant aux tables connectées à Limoges

Dimanche 26 juillet 2020 à 7:37 -

Par [Rébecca-Alexie Langard](#), [France Bleu Limousin](#) *Limoges*

Un nouveau restaurant tenu par un Limougeaud mise sur l'innovation digitale et la cuisine fait-maison, place Denis Dussoubs. Des tables tactiles permettent de passer commande et du bon temps grâce à des jeux sur table. Un restaurant connecté et local.



Les clients commandent directement sur les tables tactiles du restaurant et peuvent également patienter avec des jeux. © Radio France - Rébecca-Alexie Langard

Prendre sa commande sur table, c'est littéralement possible à Limoges. C'est le concept de **Max à Table**, un nouveau restaurant tenu par un limougeaud,

Matthias Cadet. Déjà implanté à Bordeaux depuis 2014, le restaurant travaille avec des fournisseurs "capables de les suivre partout en France" dans l'objectif de se développer en réseau. Le principe : **des tables tactiles qui permettent aux clients de commander depuis l'écran digital de la table** et d'attendre de manière ludique, avec des jeux : "on peut se lancer des défis, répondre à des quiz, apprendre sa géographie, faire des morpions...on peut passer un bon moment de rigolade avant de manger", d'après Céline.

C'est exactement l'effet escompté pour Matthias Cadet, le créateur : "l'objectif était d'avoir un restaurant où les gens, en plus de manger, s'amusent, rigolent. J'ai créé un logiciel qui fidélise les joueurs, où on peut jouer les uns contre les autres. **Si on bat des records sur les jeux, on est récompensé avec des consommations**". Le digital s'allie par ailleurs à une cuisine fait-maison : "on voulait absolument que les produits soient bons, on s'adapte en travaillant avec du sans gluten. Tout est fait maison. On a des spécificités locales comme la race limousine, la bière brassée en Limousin, des jus de fruits frais faits maison".

Un concept qui marche fort depuis son ouverture le 22 juin.

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 CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8520J	102	9312

► Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8520J	102	9312