



Restaurant

Technologie **des services**

Corrigé

J.-P. Bourniquel
S. Maingret

Conception : Christian Scheibling
Mise en page : Lasergraphie
Illustrations : Didier Crombez
Infographies : Vincent Landrin
Relecture : Joëlle Declercq



"Le photocopillage, c'est l'usage abusif et collectif de la photocopie sans autorisation des auteurs et des éditeurs.

Largement répandu dans les établissements d'enseignement, le photocopillage menace l'avenir du livre, car il met en danger son équilibre économique. Il prive les auteurs d'une juste rémunération.

En dehors de l'usage privé du copiste, toute reproduction totale ou partielle de cet ouvrage est interdite".

ISBN 978-2-216-11420-7

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans le présent ouvrage, faite sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français du Copyright (20 rue des Grands-Augustins, 75006 Paris), est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et, d'autre part, les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (loi du 1^{er} juillet 1992 - art. 40 et 41 et Code pénal - art. 425).

© Éditions Foucher, Vanves, 2010
58 rue Jean Bleuzen – 92178 Vanves Cedex

Sommaire

Thèmes	Pages	Référentiel	
Thème 1 : Les arts de la table			
1 Les habitudes alimentaires	7	La comparaison des habitudes de la clientèle française et des habitudes des principales clientèles étrangères en ce qui concerne les repas (horaires, préférences alimentaires...) L'énumération des principales formules de restauration en déterminant les principaux caractères de différenciation : traditionnel, brasserie, grill, snack-bar, libre-service, cafétéria, etc.	
2 La clientèle	11		
3 La restauration sociale	15		
4 La restauration commerciale	19		
Thème 2 : Le personnel du restaurant			
5 L'équipe de travail et la répartition des tâches	23	La structure d'une équipe (brigade) en fonction du type et de l'organisation du restaurant L'énumération des postes hiérarchiques des différentes équipes L'énumération des tâches de chacun en fonction des caractéristiques d'un établissement et des types de services La lecture et l'interprétation des différents tableaux de service affichés dans une entreprise La recherche des règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire et des points de comportements spécifiques aux professions hôtelières	
6 La tenue et le comportement professionnel	27		
Thème 3 Les locaux le mobilier et le matériel			
7 Les locaux	31		L'énumération et l'utilisation des principaux locaux de restaurant et leurs annexes et la représentation sous forme de schéma (les circuits) en restauration traditionnelle
8 Le mobilier	35		
9 Le matériel	39	La présentation et l'identification des mobiliers spécifiques L'identification des différents circuits L'identification des fonctions d'utilisation et d'entretien pour ces divers mobiliers L'énumération des différents matériels nécessaires au service et les principaux matériaux utilisés L'énumération des différentes pièces de lingerie	
Thème 4 : Les produits			
10 Les poissons	43	L'identification, l'énumération, les caractéristiques et les origines des produits les plus courants	
11 Les poissons fumés	47		
12 Les fruits de mer	51		
13 Les crustacés	55		
14 Les viandes de boucherie	59		
15 Les volailles	63		
16 Les légumes	67		
17 Les charcuteries	71		
18 Les fromages : la fabrication	75		
19 Les fromages : les AOC françaises	79		
20 Les fruits locaux et exotiques	83		
21 Les glaces et les sorbets	87		
Thème 5 : La vinification – Les vins et les vignobles français			
22 La vigne et le raisin	91	L'énumération des exemples de facteurs naturels influençant la qualité future des vins La différenciation des parties composant la grappe et le grain et l'influence des principaux La relation des étapes de maturité sur la qualité des vins à obtenir La comparaison des principales vinifications en rouge en fonction des vins à obtenir La comparaison des principales vinifications en blanc en fonction des vins à obtenir	
23 Les vinifications de base : en rouge, blanc et rosé	95		
24 Les vins effervescents	99		
25 Les vinifications particulières	103		

Thèmes	Pages	Référentiel
26 La distillation	107	La comparaison des principales vinifications en rosé en fonction des vins à obtenir
27 Les vignobles et les AOC françaises	111	La présentation des opérations principales pour l'élaboration des vins mousseux et l'influence de ces opérations sur la qualité des vins
28 Les vins et les vignobles du Bordelais	115	
29 Les vins et les vignobles du Sud-Ouest	119	
30 Les vins et les vignobles de Bourgogne et du Beaujolais	123	
31 Les vins et les vignobles de Champagne	127	
32 Les vins et les vignobles d'Alsace, du Jura et de Savoie	131	
33 Les vins et les vignobles des Côtes du Rhône	135	L'énumération des opérations essentielles permettant d'obtenir une eau-de-vie de vin.
34 Les vins et les vignobles de Provence et de Corse	139	
35 Les vins et les vignobles du Languedoc-Roussillon	143	
36 Les vins et les vignobles du Val de Loire	147	
37 Les eaux-de-vie françaises : Cognac et Armagnac	151	
38 Le stockage et la conservation	155	
Thème 6 : Les autres boissons servies au restaurant		
39 Les boissons non alcoolisées	159	La différenciation des produits conditionnés en bouteilles (une étude plus approfondie des eaux servies au restaurant) : – eaux minérales et eaux de sources – sodas (principales marques) – jus de fruits (principaux fruits utilisés et différentes méthodes d'obtention)
40 Les autres boissons fermentées	163	
41 Les apéritifs	167	
42 Les digestifs	171	
43 Les boissons chaudes	175	La présentation des autres boissons fermentées couramment consommées, en particulier la bière. L'énumération de quelques marques les plus connues d'Europe et leur origine La différenciation des familles de produits et l'énumération des appellations ou des marques les plus représentatives : – eaux de vie – apéritifs – liqueurs – crèmes La différenciation des boissons chaudes présentées au restaurant et leurs caractéristiques : – cafés – thés – infusions – produits d'accompagnement L'évolution de l'offre La présentation de la législation concernant la vente des boissons en restauration : – les familles de boissons – les licences – les affichages obligatoires
44 Les boissons et la loi	179	

Thèmes	Pages	Référentiel
Thème 7 : La communication et la vente		
45 La communication commerciale	183	La rédaction de bons (commande, sorties...) pour réapprovisionner les différents services : – le bar – la cave du jour – l'office – le restaurant – la lingerie L'identification des documents d'approvisionnement et leur utilisation Les contrôles à effectuer lors de la réception dans les services Les principaux modes de stockage
46 La communication professionnelle	187	
47 Les approvisionnements des services	191	
48 La vente	195	
Thème 8 : Les supports de vente		
49 Les menus	199	La présentation de la législation sur les mentions Obligatoires : organismes génétiquement modifiés (OGM), allergène, traçabilité La différenciation des types de menus en les plaçant dans le contexte de l'exploitation (plat du jour, menu banquet, etc.) La lecture et l'interprétation d'une carte des mets et d'une carte des vins, la recherche des principes commerciaux et des obligations légales de présentation
50 Les cartes	203	
Thème 9 : Les services particuliers		
51 Les petits-déjeuners	207	La distinction des différentes formes de service : – au buffet – en chambre La présentation du room service et de ses diverses fonctions La définition des diverses manifestations La présentation des prestations correspondant aux divers types de manifestation
52 La restauration aux étages	211	
53 Les buffets, les banquets, les lunches...	215	
Lexique	219	

1

Les habitudes alimentaires

OBJECTIFS : être capable de...

- appréhender les grandes évolutions des repas
- citer les habitudes alimentaires françaises et des principales clientèles étrangères

SITUATION

Jane et James, un couple anglais en visite en France prennent leur petit-déjeuner à la terrasse du *Vrai Titi*.



1 Citez les éléments présents lors d'une mise en place « classique ».

Couteau, fourchette, assiette, verre à eau et verre à vin, assiette à pain, serviette.

2 Quels sont les repas que vous prenez dans la journée ?

Le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

3 Donnez le nom de ces repas dans la langue d'un autre pays européen.

Dans l'ordre suivant : petit-déjeuner, déjeuner, dîner.

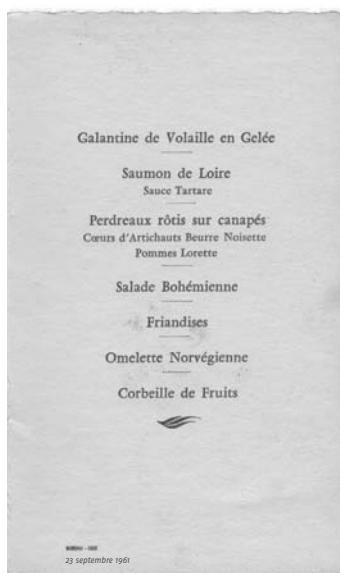
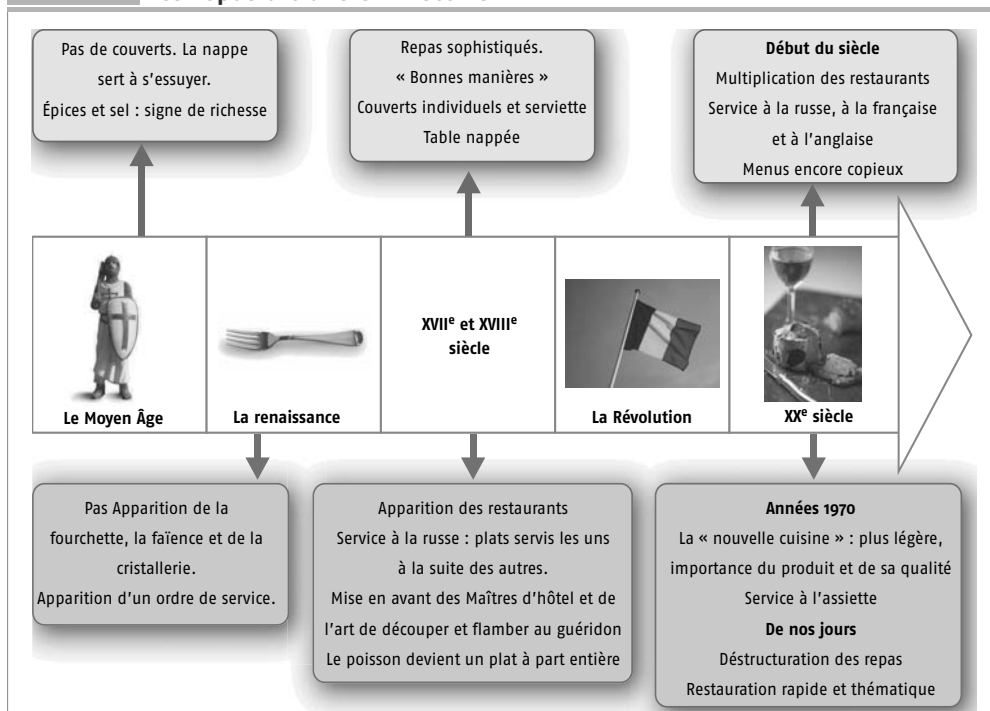
En anglais : *breakfast, lunch, dinner*.

En allemand : *das Frühstück, das Mittagessen, das Abendessen*.

En espagnol : *desayuno, comida* (féminin) ou *almuerzo* (masculin), *cena*.

1 L'évolution des repas

DOCUMENT 1 Les repas à travers l'histoire



1 Relevez le nombre de plats dans les divers menus présentés.

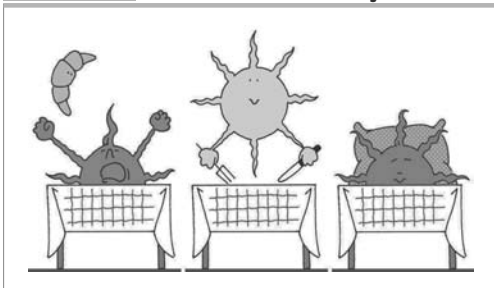
Menu du 27 avril 1904 : 8 plats.

Menu du 31 décembre 1955 : 7 plats.

Menu du 23 septembre 1961 : 7 plats.

2 Les principales habitudes alimentaires

DOCUMENT 4 Les habitudes françaises



2 Citez les trois principaux moments où l'on se restaure en France.

Petit-déjeuner

Déjeuner

Dîner

DOCUMENT 2 L'ordonnance des repas

L'ordonnance des repas est quasiment la même partout, avec des variantes sur les heures et la composition. Les Espagnols et les Italiens prennent des petits-déjeuners légers avec une collation vers 10h comme les Allemands qui, au contraire, ont pris un petit-déjeuner copieux.

En Grande-Bretagne, les petits-déjeuners sont copieux et le déjeuner se prend vers 11h30. Le repas du soir a lieu très tôt vers 17h30 et est plus connu sous le nom du « Tea Time ».

À l'opposé nos voisins espagnols déjeunent vers 14h et dînent rarement avant 22h, après avoir fait le tour des « bodegas » pour manger des « tapas ». Les Allemands déjeunent tard et dînent vers 19h. Chez les Italiens, le repas du soir est le plus important et le plus copieux. Il est généralement suivi d'une viennoiserie ou d'une glace plus tard dans la soirée.

3 Complétez le tableau ci-dessous avec les horaires des repas.

Pays	Déjeuner	Dîner
France	12h	20h
Espagne	14h	22h
Grande Bretagne	11-12h	17h30

DOCUMENT 3 Les grands repas de l'année

Les habitudes alimentaires sont parfois liées à des moments précis de la vie ou de la saison et sont l'occasion de consommer des plats ou des menus particuliers. Les repas de famille, certains festifs, sont fréquents.

Traditionnellement, les fêtes de fin d'année sont l'occasion de se réunir autour de repas copieux. Les mets les plus recherchés sont souvent au menu : foie gras, truffes, saumon fumé, truites fumées, huîtres et autres coquillages, langouste, homard, langoustines, chapon, dinde, oie et la bûche de Noël...

4 Citez une spécialité culinaire traditionnellement dégustée pour les fêtes suivantes.

- Un plat de viande servi à Pâques : un gigot d'agneau rôti
- Un dessert de mariage : une pièce montée...
- Une volaille rôtie présentée à Noël : une dinde au marron ou une oie farcie.



Les habitudes alimentaires

1. L'évolution des repas

Chaque époque et chaque civilisation ont eu leurs modes de cuisine, l'influence se retrouve encore parfois aujourd'hui. Les repas à cause des modes de vie s'allègent dans le temps, de plusieurs dizaines de plats à l'époque de Louis XIV, ils sont passés à un nombre de plats restreint de nos jours. Actuellement les repas sont souvent déstructurés dans leur composition et dans les horaires de consommation.

2. Les principales habitudes alimentaires

Les habitudes françaises

En France, le petit-déjeuner se prend généralement entre 7 et 8 heures du matin. Le déjeuner est servi vers midi et le dîner vers 19h30. Pris à heures régulières et rythmée par le temps de travail durant la semaine, la durée du repas s'allonge les week-ends.

De nos jours, le temps réservé au repas de midi en semaine a tendance à se réduire, on considère moins ce repas comme un moment de convivialité.

De nombreuses personnes s'alimentent « sur le pouce » sur leurs lieux de travail, à l'extérieur ou en faisant leurs courses.

Les habitudes alimentaires en Europe

L'ordonnance des repas est quasiment la même partout, avec des variantes sur les heures et la composition.

Espagne	Petit-déjeuner léger Déjeuner : 14h	Collation vers 10h Dîner : 22h (tapas)
Italie	Petit-déjeuner léger Dîner copieux suivi plus tardivement dans la soirée d'une viennoiserie ou d'une glace	Collation vers 10h
Allemagne	Petit-déjeuner copieux : pains divers -dont les célèbres Brötchen-, charcuteries, fromages, confitures et miel Boissons : jus d'orange, café noir, café au lait, thé.	
Grande-Bretagne	Petit-déjeuner copieux Dîner : 17h30 (« Tea time »)	Déjeuner : 11h30

Les grands repas de l'année

Des repas sont encore souvent organisés pour des fêtes, des réunions de familles ou des événements particuliers. Ces repas (beaucoup moins copieux que les repas de nos ancêtres) proposent toutefois la structure d'un menu « classique » : une entrée, un plat principal (viande ou poisson), plus, parfois un fromage et un dessert.

À vous de jouer !

Composez un menu pour un repas de famille se déroulant au mois de juillet et comprenant une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, un dessert :

- ♣ **ENTRÉE** ♣ Réponse personnelle
.....
- ♣ **POISSON** ♣ Réponse personnelle
.....
- ♣ **VIANDE** ♣ Réponse personnelle
.....
- ♣ **DESSERT** ♣ Réponse personnelle
.....

2

La clientèle

OBJECTIFS : être capable de...

- Citer les différents types de repas
- Identifier les différents types de clientèles et leurs attentes

SITUATION

Martine est serveuse dans un restaurant traditionnel. Elle sait bien que les attentes des clients ne sont pas les mêmes et qu'il faut savoir s'adapter à toutes les situations.



1 Identifiez les types de repas sur l'illustration ci-dessus.

Repas d'affaire, repas en amoureux, repas d'anniversaire, repas en famille.

2 Citez d'autres occasions qui peuvent donner lieu à l'organisation d'un repas.

Une communion, un mariage, un départ en retraite...

3 Quel est votre type de restaurant préféré ? Pourquoi ?

Réponse libre.

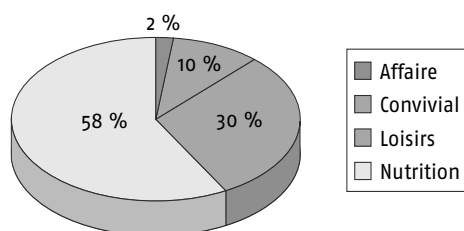
1 Les différents repas

DOCUMENT 1 Les différents types de repas

On différencie quatre types de repas :

- le repas nutrition : manger pour vivre ;
- le repas d'affaires : un responsable invite ses clients ;
- le repas loisirs : vacances, loisirs ;
- le repas convivial : repas entre amis, collègues...

Ils sont répartis selon les pourcentages suivants :



1 Indiquez le type de repas qui correspond aux situations ci-dessous.

a. M. Pierre est architecte, il invite M. Jacques, son client, qui désire construire un immeuble.

Un repas d'affaire.

b. Laurie travaille au centre de Paris et habite en grande banlieue, elle ne dispose que de 45 minutes pour son repas de midi. Elle déjeune tous les jours avec une de ses collègues dans un point de restauration de la galerie marchande située proche de son entreprise.

Un repas de nutrition.

c. Rebecca invite deux de ses amis, Serge et Jean-Paul, à manger une fondue bourguignonne dans un restaurant sympa de la ville.

Un repas convivial.

d. En vacances dans les Pyrénées, nous allons manger des spécialités locales dans un petit restaurant du village.

Un repas loisir

2 La clientèle

DOCUMENT 2 Les différents types de clientèle

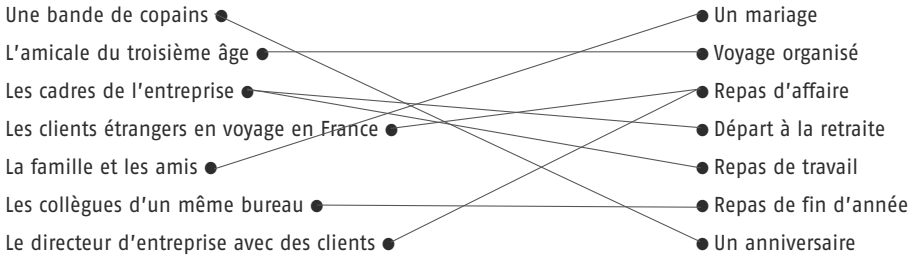
Chacun de nous peut être de types de clientèle différents selon son activité, le moment ou la période de sa vie. Ainsi un chef d'entreprise recherchera un bon restaurant calme et feutré pour traiter des affaires avec ses clients. Cette même personne pendant les vacances en famille préférera amener ses enfants dans une cafétéria ou un fast-food.

Pour passer une soirée entre amis, la préférence ira avec plaisir vers un restaurant à l'ambiance agréable et conviviale.

Une personne à la vie professionnelle dense sera capable de manger sur le pouce à midi pour ne pas perdre de temps.

Un représentant de commerce choisira un établissement où il a ses habitudes, souvent restaurant d'hôtel.

2 Reliez les différentes clientèles à la raison principale qui peut les amener au restaurant.



DOCUMENT 3 Les critères de choix de la clientèle

Laura et Mathieu fêtent cette semaine leur anniversaire de mariage, déjà 10 ans.

Mathieu : Nous pourrions aller dans cette auberge de campagne calme et sympathique où nous avons fait notre repas de mariage cela nous rappellera des souvenirs.

Laura : Je pense qu'elle est un peu loin dans la campagne, trouve quelque chose de plus près.

Mathieu : L'autre jour mon patron a invité des clients dans un grand restaurant gastronomique de la rue du Puits, je pense que cette année il a eu trois macarons au *guide Michelin*, il est très bien. Nous serions tranquilles et la cuisine, je ne te dis pas...

Laura : C'est différent de la brasserie de la place, elle est très agréable, mais trop bruyante et animée.

Mathieu : Et si nous allions dans ce petit restaurant vietnamien où j'avais l'habitude de t'emmener quand nous étions fiancés, c'était très dépayçant.

Laura : Je suis passée dans la rue l'autre jour, il n'existe plus il a été remplacé par ces restaurants où ils font des hamburgers.

Mathieu : Ah oui un fast-food...pourquoi pas ? Cela nous rappellera quand nous étions jeunes étudiants à Paris et que nous allions y manger à des prix raisonnables entre copains.

Laura : Pourquoi pas à la cafétéria tant que tu y es...c'est moins cher et c'est rapide pas besoin d'attendre entre les plats !

Mathieu : Et si nous invitons nos amis en faisant faire le repas par le traiteur du boulevard cela serait aussi sympa et puis nous pourrions le faire à la maison et montrer notre nouveau décor.

Laura : C'est une bonne idée mais tu ne couperas pas à m'inviter aussi au restaurant...

3 À partir du dialogue, complétez le tableau suivant.

Restaurant	Critère de choix
Auberge de campagne	Calme et sympathique
Restaurant gastronomique	Ambiance est calme et feutrée, cuisine recherchée
Brasserie	Bonne cuisine simple, animation
Restaurant vietnamien	Dépayement
Fast-food	Prix, convivialité
Cafétéria	Prix, rapidité, pas d'attente pendant le repas
Traiteur	Choix du lieu, possibilité de faire le repas chez soi



La clientèle

1. Les différents repas

La clientèle choisit son restaurant selon des facteurs de choix précis : le temps, le budget, le moment.

Repas	Temps	Budget	Opportunité	Type de restaurant
Nutrition	court	très limité	J'ai faim	Fast-food, cafétérias, points chauds, viennoiseries...
Affaire	précis	Souvent illimité	Business Réunions	Traditionnels, de luxe, grandes tables...
Convivialité	sans limite	assez limité	sortie, rencontre, amis, famille	Brasseries, bistros, à thème, d'ambiance...
Loisir	illimité	illimité ou prévu	Sortie prévue, découverte	Très différents en fonction des goûts : gastronomique, à thème, fast-food, ambiance....

2. La clientèle

On ne recherche pas la même chose lorsqu'on mange au restaurant en famille ou lors d'un repas d'affaires.

La clientèle	Ses attentes
Le couple amoureux	Être conseillé en début de repas et tranquille par la suite.
La famille avec enfants	Un espace enfants dans certain type de restauration et une attention particulière aux enfants.
Les habitués	Être reconnus, identifiés avec leurs habitudes et des attentions spécifiques.
Les étrangers	Conseillés dans leur langue, guidés, soins attentifs.
les voyageurs	Prestation adaptée aux lieux, spécialités locales. Bon rapport qualité/prix
Les découvreurs	Questionneurs, ils attendent d'être agréablement surpris
Les hommes d'affaire	La rapidité, la qualité, la tranquillité

Les critères de choix de la clientèle

Le choix d'un restaurant se fait pour diverses raisons :

- La recommandation ou le bouche à oreille ;
- L'emplacement ;
- La publicité : journaux, radio, site internet...
- Les guides, magazines, la publicité ;
- L'habitude ;

Quelle que soit la clientèle, les points les plus sensibles restent souvent les mêmes :

- La qualité des produits ;
- l'amabilité du personnel ;
- la propreté et l'hygiène ;
- l'ambiance générale.

À vous de jouer !

Pourquoi va-t-on manger :

- À la cafétéria : Prix, pas de perte de temps pendant le service
- Dans un fast-food : Rapide, convivial, jeune
- Dans un restaurant gastronomique : Cuisine de grande qualité, service raffiné
- Dans le restaurant du TGV : Déplacement, voyage
- Dans un restaurant d'altitude sur les pistes de ski : Vacances, loisirs, on mange « les skis au pied »

3

La restauration sociale

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer les principales formules de restauration sociale.
- Déterminer leurs principaux caractères.

SITUATION

Antoine, nouvel employé de restaurant, prend son repas au self-service du personnel.



1 Pourquoi Antoine peut-il prendre son repas au self-service du personnel ?

Parce qu'il est salarié de l'entreprise.

2 Peut-il inviter ses amis au self-service du personnel ?

Seuls les salariés ont accès au restaurant du personnel à moins d'une autorisation spéciale

3 Les moyens de paiement indiqués ci-dessus sont-ils valables dans le cas d'Antoine ?

Non, Antoine peut payer au moyen d'une carte magnétique.

1 Le marché de la restauration

DOCUMENT 1 Les pôles de la restauration

Depuis les années 80, deux pôles émergent au sein du marché de la restauration hors foyers :

- la restauration commerciale (restaurants indépendants et restaurants de chaîne notamment) ;

- la restauration collective (restaurants d'entreprise, d'écoles...).

Selon Gira-sic-conseil, sur les 24 millions de repas servis en France, près de 12 millions le sont dans la restauration collective et plus de 6,5 millions dans la restauration commerciale.



Grâce à ces chiffres, on peut considérer que 4 Français sur 10 mangent en dehors de chez eux au moins une fois par jour ; 10 à 12 % de la population active tertiaire rapportent un déjeuner préparé chez eux.

1 Nommez les deux pôles qui constituent le marché de la restauration.

La restauration commerciale et la restauration collective.

2 Indiquez, par une flèche, pour chaque situation, s'il s'agit d'une restauration commerciale ou collective.

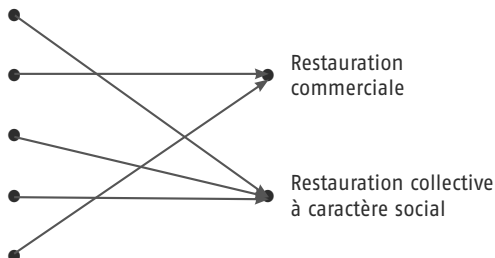
a. Paul, plâtré à une jambe, consomme son plateau-repas sur son lit d'hôpital.

b. Le directeur invite ses collaborateurs au restaurant du quartier.

c. Les employées vont prendre leur pause-déjeuner au restaurant d'entreprise.

d. De nombreux étudiants prennent leur repas au restaurant universitaire.

e. Jacques et André préfèrent manger un sandwich au snack du coin.



2 La restauration collective à caractère sociale

DOCUMENT 2 Les différentes formules

La restauration collective fait l'objet d'une réglementation propre. Il convient de parler restauration collective, lorsque la clientèle est qualifiée de captive : elle n'a pas le choix de l'établissement de restauration, et une partie d'entre elle est constituée de consommateurs réguliers. Font partie de la restauration collective :

- les restaurants liés à une administration ou une entreprise ;
- les restaurants à caractère interadministratif ou inter entreprise ;
- les restaurants liés à tout établissement d'enseignement (école, collège, lycée, université...) ;
- les restaurants à caractère sanitaire et social (hôpitaux, cliniques...) ;
- les restaurants de toute structure d'accueil (personnes âgées, crèches, foyers d'accueil et de bienfaisance, camps, centres et établissements de vacances et établissements pénitentiaires) ;
- les cuisines centrales approvisionnant ce type de restaurants.

Direction Départementale des Services Vétérinaires des Bouches du-Rhône.

3 Surlignez les différents restaurants collectifs.

4 Retrouvez les types de restaurant pour chacune de ses situations.

a. Paul et Latifa sont étudiants. Ils consomment leur repas sur le campus pour des prix abordables : le restaurant universitaire.

b. Isabelle et Gregory travaillent pour une société spécialisée en informatique. Ils prennent leur repas sur leur lieu de travail : le self-service d'entreprise.

c. Jacques a été hospitalisé pour une semaine.

Pour son alimentation, il doit se faire au : plateau-repas hospitalier.

d. Justine, Dominique et Hakim sont pensionnaires de leur lycée : le self du lycée.

5 Décrivez en complétant le tableau la structure de restauration que vous fréquentez au lycée.

Identification	Réponse personnelle
Mode de production des repas	Réponse personnelle
Prestations fournies	Réponse personnelle
Mode de distribution	Réponse personnelle
Agencement et aménagement	Réponse personnelle



La restauration sociale

1. Le marché de la restauration

Le secteur de la restauration regroupe l'ensemble des entreprises qui produisent et distribuent de la nourriture et des boissons : du simple sandwich à la vente à emporter en passant par le restaurant gastronomique.

Ce secteur se divise en deux pôles :

- la restauration commerciale (cf. chapitre 4) ;
- la restauration collective à caractère sociale.

2. La restauration collective à caractère sociale

Ces formules de restauration ont connu un grand essor qui résulte de plusieurs critères :

- l'éclatement de la cellule familiale ;
- l'éloignement entre lieu de travail et lieu de résidence ;
- le « compactage » de la journée de travail (peu de temps pour manger à midi).

Elles offrent leurs prestations à un grand nombre de personnes au sein d'entreprises, d'institutions privées ou publiques, en milieu scolaire, universitaire, hospitalier.

Le but de cette restauration n'est pas forcément lucratif.

Restauration scolaire	De la petite structure, pour un faible effectif, menu unique alimentaires équilibré servi « plat sur table » au self-service avec choix, autogéré ou géré en liaison chaude froide, par des sociétés de restauration.
Restauration universitaire	Ces formules proposent un repas complet (généralement en libre-service) pour un prix forfaitaire. Des prestations annexes peuvent être ajoutées.
Restaurants d'entreprise	Du simple self-service au restaurant de grande qualité. Pour les personnes qui désirent manger sur leur lieu de travail. Gérée soit en interne soit par des entreprises de restauration, soit par l'activité « traiteur ».
Restauration hospitalière	« Service au plateau », adapté pour les établissements de soins. Service à table, en salle à manger : les préparations sont effectuées en cuisine centrale et remise en température sur le lieu de distribution avec des menus proposés tenant compte en général de l'état de santé des personnes.
Maison de retraite Résidence	Formules similaires à celles en milieu hospitalier. Les repas peuvent être pris en chambre ou en salle à manger. La gestion est principalement assurée par des sociétés de restauration.

À vous de jouer !

Retrouvez dans la grille, les mots suivants :

foyer – menu – repas – retraite – santé –
scolaire – self – soupe – résidence – travail.

Il vous restera des lettres pour former le
nom d'un type de restauration :

COLLECTIVE

S	C	O	L	A	I	R	E	F
A	T	O	E	P	U	O	S	O
N	C	S	E	L	F	E	A	Y
T	R	A	V	A	I	L	P	E
E	C	N	E	D	I	S	E	R
E	T	I	A	R	T	E	R	E
I	L	M	E	N	U	C	L	V

4

La restauration commerciale

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer les principales formules de restauration.
- Déterminer leurs principaux caractères.

SITUATION

Jacqueline, travaille dans une galerie commerciale. Pour sa pause déjeuner, elle cherche un lieu pour se restaurer.



1 Quelles formules de restauration Jacqueline peut-elle choisir pour se restaurer?

Jacqueline a le choix entre une pizzeria, une croissanterie et une cafétéria.

2 Pour chacun des lieux, indiquez le type de plats qu'elle pourra trouver.

Pizzeria : pizzas, pâtes, paninis...

Croissanterie : salades, sandwiches, paninis, soupes, des viennoiseries...

Cafétéria : des plats cuisinés chauds ou froids, des salades...

3 Dans quel lieu sera-t-elle servie à table ?

Elle sera servie à table à la pizzeria.

À la sandwicherie, le service est fait au comptoir ainsi qu'à la cafétéria où les produits sont en self-service.

1 La restauration traditionnelle et à thème

DOCUMENT 1 La restauration traditionnelle

La restauration traditionnelle regroupe l'ensemble des établissements qui offrent un produit assez standard, avec des menus et des cartes de mets et de boissons. Elle comprend principalement :

- la restauration classique (du restaurant le plus simple au restaurant gastronomique), propose une gamme de prestations plus ou moins élevée et s'adresse à une très large clientèle.
 - les restaurants d'hôtels dont le niveau des prestations varie avec la classification de l'hôtel.
- Les brasseries, qui offrent des prestations de bonne qualité (basée sur les fruits de mer ou cuisine régionale) avec des horaires d'ouvertures très larges, souvent implantées dans les centres ville ou dans les quartiers de vie nocturne.

1 Surlignez les différentes formules de restauration qui constituent la restauration traditionnelle.

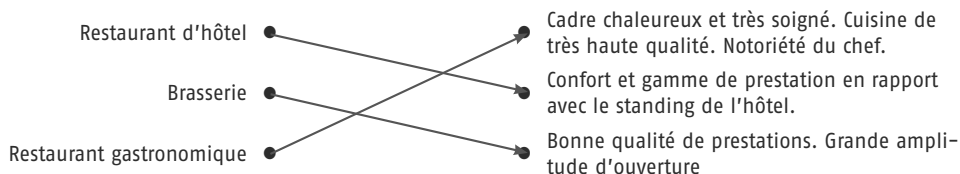
2 Citez deux exemples d'enseigne de restaurant (local ou non) pour chaque type de restauration.

Restaurant d'hôtel : Le Crillon, Le George V...

Brasserie : Chez Julien, Le Bœuf sur le Toit...

Restaurant gastronomique : La Tour d'Argent, Bocuse...

3 Rendez à chaque établissement son type de prestation.



DOCUMENT 2 La restauration à thème

Les formules de restauration à thème associent un restaurant et un thème bien précis axé sur un produit bien déterminé au départ (viandes grillées, crêpes, pizzas, poissons, vins...) ou une origine géographique et culturel d'une région, d'un pays (restaurants chinois, asiatiques, etc....). Elles offrent un certain dépaysement.

La thématique se concrétise par un ensemble de signes identifiants que l'on trouve dans la communication, dans l'architecture (enseigne et extérieurs de l'établissement), dans le confort et l'agencement du restaurant et sa décoration ; dans la cuisine et enfin à travers les personnes et l'ambiance qui animent les lieux. Elle est traduite par une étiquette que l'on peut associer au thème et devient un élément de distinction.

4 Rendez à chaque plat ci-dessous son restaurant : Aux Côtes d'Armor, La Dolce Vita, Buffalo Grill, Sushi Bar, La Petite Barcelone, La Criée.



Sushi Bar



La Petite Barcelone



Aux Côtes d'Armor



La Dolce Vita



Buffalo Grill



La Criée

2 La restauration rapide et à distribution spécifique

DOCUMENT 3 Rapide ou spécifique ?

La restauration rapide

Ces formules se proposent de servir rapidement, à une clientèle, souvent jeune, des produits à des prix moins élevés que ceux de la restauration traditionnelle.

Les prestations s'appuient sur un produit unique, ou un repas plus complets qui peut être consommé rapidement.

La restauration à distribution spécifique

Ce type de restauration comprend les cafétérias, la restauration automatique par des distributeurs couplés ou non avec des moyens de remise en température et les formule liées aux transports, qu'ils soient ferroviaires, fluviaux ou aériens.

5 Indiquez sous chacune des photos si on fait référence à la restauration rapide ou spécifique.



Spécifique



Rapide



Rapide



Spécifique



La restauration commerciale

1. La restauration commerciale

La restauration traditionnelle

Les restaurants gastronomiques	Installations et type de restauration très personnalisée (notoriété du chef) qui propose une carte très élaborée, raffinée, traditionnelle et créative. Service de grande qualité. Ils font l'objet de notation et de classement dans les guides gastronomiques.
Les restaurants d'hôtel	Restaurant couplé avec un hôtel, le niveau des prestations est adapté à la catégorie de l'établissement hôtelier.
Les brasseries	Restauration traditionnelle, implantée en centre-ville ou dans des quartiers avec vie nocturne. Le cadre est soigné, la carte reste traditionnelle axée soit sur les fruits de mer, ou les spécialités régionales.

La restauration à thème

Pizzeria	Formule de restauration à thème la plus ancienne, basée sur la cuisine italienne, qui propose des pizzas, des pâtes ou des spécialités italiennes, ainsi qu'un choix des vins italiens, dans un décor approprié.
Grill	Prestations autour de viandes grillées dans un cadre rustique ou western.
Crêperies	Choix de galettes de sarrasin et crêpes sucrées. Structures simples décors bretons.
Ethniques	Prestations basées sur la culture d'un pays, (espagnols, chinois, indiens, etc.).

2. La restauration rapide et à distribution spécifique

La restauration rapide

Fast-food	Importé des États-Unis, les prestations sont basées sur le « hamburger », avec une diversification vers d'autres préparations. Le client commande et se fait servir au comptoir. Vaisselle à usage unique.
Sandwicheries	Restaurant à base de sandwiches généralement froids mais aussi chaud à consommer sur place ou vente à emportée.
Ethnique	Kebab, sandwiches à base de viande grillée.

La restauration à distribution spécifique

Cafétéria	Libre choix du client pour composer son menu, soit sur un self-service linéaire ou dissocié par type de produits.
Restauration automatique	En cas, sandwiches, coupe-faim ou plats préparés en vente dans des distributeurs automatiques.
Restauration liée aux transports	Associée aux différents types de transport (train, avion, bateau), elle part de la plus simple expression à la restauration gastronomique (bateaux de croisière). Elle est soumise aux contraintes de chaque type de transports.
Drive-in	Formule fast-food associée à la consommation en voiture.
Livraison à domicile	La commande, effectuée par téléphone ou mail, est livrée à domicile.

À vous de jouer !

Pour chacune de ces situations, choisissez un restaurant de votre région.

Repas simple et pas trop cher : Réponse libre.

Envie de voyager : Réponse libre.

5

L'équipe de travail et la répartition des tâches

OBJECTIFS : être capable de...

- Établir la structure d'une équipe en fonction du type et de l'organisation du restaurant
- Énumérer les postes hiérarchiques des différentes équipes
- Lire et interpréter les différents tableaux de service

SITUATION

Didier, nouvel employé, fait connaissance avec l'équipe du restaurant *Le Vent en Poupe*. Karim, le directeur se charge de lui présenter chaque membre de la brigade : Jeanne, Philippe et Franck.



1 Indiquez le poste occupé par l'employé derrière le bar.

Barman

2 Quelle personne est chargée de présenter Didier au reste de l'équipe.

Il s'agit du directeur.

3 Identifiez les postes des autres membres de l'équipe.

Jeanne : serveuse / chef de rang.

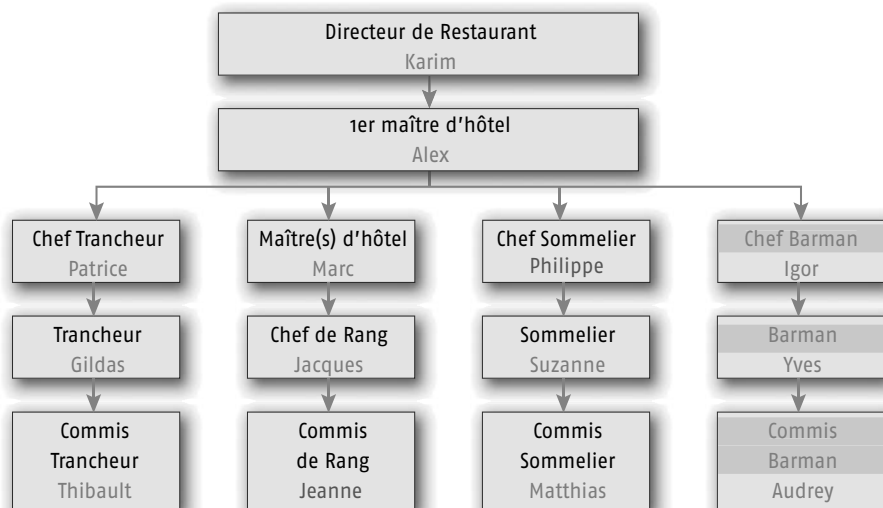
Philippe : sommelier.

Franck : commis trancheur.

1 Les équipes en restauration traditionnelle et moderne

DOCUMENT 1 La brigade de restaurant

- Elle regroupe l'ensemble du personnel qui travaille dans une entreprise de restauration. Sa structure est représentée sous forme d'un organigramme qui fait apparaître les liaisons hiérarchiques et fonctionnelles de l'établissement.
- En fonction de la taille et du type de prestation, la brigade est plus ou moins étoffée.
- Exemple d'organigramme d'une entreprise-type restauration traditionnelle haut de gamme/



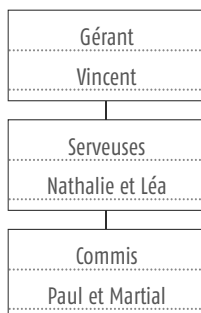
1 Indiquez les prénoms des deux employés de restaurant présentés en page de situation (Jeanne et Philippe) sur l'organigramme ci-dessus.

2 Complétez les phrases suivantes à partir de l'organigramme du document 1.

- a. Igor est chef barman..... Il est responsable d'Yves et d'Audrey..... qui sont respectivement barman et commis barmaid..... Son supérieur hiérarchique direct est le 1^{er} maître d'hôtel.....
- b. Gildas a comme supérieur Patrice..... Il donne les directives à Thibault.....
- c. Alex a sous ses ordres Patrice, Marc, Philippe, Igor..... sa supérieure est Charlotte.....

3 Surlignez le personnel qui travail au bar.

4 Établissez l'organigramme de l'équipe de personnel employé par le restaurant à thème La Bodega. Elle est composée d'un gérant, Vincent, d'un serveur, Antoine et de deux serveuses (Nathalie et Léa) et de deux commis de restaurant, Paul et Martial.



DOCUMENT 2 Les équipes de travail dans la restauration moderne

Nous recrutons dans le cadre de notre développement

MANAGER

A 25 ans vous souhaitez évoluer dans une chaîne dynamique, nous vous offrons la possibilité d'accéder à votre premier poste d'encadrement.

Nous recrutons pour embauche immédiate

TEAM LEADER

Bonne maîtrise du management, anglais indispensable

LEADER

Bonne présentation, notions d'anglais

RUNNER / BUSSEUR

Débutants acceptés

5 Surlignez dans les offres d'emploi ci-dessus les désignations des postes recrutés.

6 Devinez les équivalents de ces postes dans une brigade traditionnelle.

Manager = directeur

Team leader = chef de rang

Runner / Busser = commis

2 La répartition des tâches

DOCUMENT 3 Le découpage horaire

Dans la restauration, trois découpages horaires sont mis en place. Leur combinaison permet à chacun des employés d'effectuer l'horaire hebdomadaire légal.

L'ouverture : début de la journée de travail dès l'ouverture du restaurant, par des tâches d'entretien et de mise en pace. Il s'achève après le service de midi.

La coupure : l'employé vient en soutient à la fois pour le service du midi et du soir.

La fermeture : la journée de travail commence l'après-midi et se termine à la fin du service du soir. Le temps de repas sera décompté, lorsqu'il est inclus dans la plage horaire (généralement 30 minutes). L'amplitude horaire de chacune de ces plages est variable en fonction du type d'entreprise, de période d'activité plus ou moins intense en restauration. Ce schéma est surtout appliqué dans les entreprises de restauration très structurées.

Exemple de découpages horaires :

H1 : 9h00 – 16h30, soit 7h00 de travail (30 minutes décomptées),

H2 : 12h00 – 15h30 et 19h00 – 23h00 soit 7h50 de travail

H3 : 16h00 – 23h00, soit 6,50 heures de travail

Semaine 12	Lundi	Mardi	Mer.	Jeudi	Vend.	Sam.	Dim.
Maître d'hôtel	H3	H1	H2	H1	H3	R	R
Chef de rang 1	H2	H3	R	R	H2	H1	H3
Chef de rang 2	H1	H2	H1	H3	R	R	H1
Chef de rang 3	R	R	H3	H2	H1	H3	H2
Commis 1	H2	H3	H1	R	R	H2	H3
Commis 2	H1	R	R	H1	H2	H3	H2
Commis 3	H3	H2	H2	H3	H1	R	R

R = Repos

7 Indiquez les horaires journaliers pour le chef de rang n°1.

Lundi : 7,50 h ...

Mardi : 6,50 h ...

Mercredi : 0 h Repos ...

Jeudi : 0 h Repos ...

Vendredi : 7 h 50 ...

Samedi : 7 h ...

Dimanche : 6 h 50 ...

Nombre d'heures hebdomadaires : 35 h ...



L'équipe de travail et la répartition des tâches

1. Les équipes en restauration traditionnelle et moderne

Désignation	Fonctions
Le directeur de restaurant	Détermine la politique commerciale de l'établissement, en assure la gestion et la rentabilité. Effectue le recrutement du personnel
Le premier maître d'hôtel	Organise le travail de la brigade de restaurant, élabore les plannings de travail. Gère les relations avec la clientèle
Le maître d'hôtel	Contrôle la mise en place du restaurant et le travail de la brigade. Accueille les clients, assure la prise de commande Effectue les préparations spécifiques, flambages, découpages...
Le trancheur	Met en place et organise le buffet de restaurant Effectue les découpes à la voiture et les préparations au buffet
Le chef de rang	Participe à la mise en place du restaurant Assure le service des mets dans son rang Dirige son commis et participe à sa formation
Le commis	Assure l'entretien des locaux et des matériels de son poste Participe à la mise en vue du service et assiste son chef de rang
Le sommelier	Responsable de toute la partie « vins » du restaurant, il élabore la carte des vins, gère la cave générale, participe à l'achat des vins. Conseille les clients lors de la prise de commande et effectue le service des vins
Le barman	Responsable de la gestion du bar, participe aux achats des boissons Élabore la carte des cocktails et organise le travail de son équipe
Le plongeur	Assure l'entretien de la vaisselle, du local « plonge » et des machines S'occupe de l'état quantitatif et qualitatif des différentes pièces de vaisselle et de couverts

La brigade peut être complétée par des débutants (stagiaires ou apprentis) ou par des emplois annexes (voiturier, préposé au vestiaire, hôte ou hôtesse d'accueil).

L'équipe de travail dans la restauration moderne

La brigade est plus réduite, les postes portent souvent une consonance anglosaxonne ; on parle de *Manager* pour directeur, de *Team Leader* pour Maître d'hôtel, de *Leader* pour chef de rang, de *Runner* ou *Busser* pour les commis. Les employés sont plus polyvalents.

2. La répartition des tâches

L'ouverture commence le matin par les tâches d'entretien et finit après le service de midi.

La coupure ou l'horaire coupé : l'employé effectue en soutien les deux services.

La fermeture : l'employé commence dans l'après-midi et termine après le service du soir.

Chaque employé se voit attribuer sur les plannings, ses horaires pour effectuer l'horaire hebdomadaire légal.

À vous de jouer !

1. Commis dans les équipes de travail modernes.
2. Synonyme de carré au restaurant.
3. Types d'horaires.
4. Employé spécialisé dans le service des vins.
5. Directeur en anglais.
6. J'effectue les découpes à la voiture.

				1	B	U	S	S	E	R
			2	R	A	N	G			
3	O	U	V	E	R	T	U	R	E	
4	S	O	M	M	E	L	I	E	R	
5	M	A	N	A	G	E	R			
6	T	R	A	N	C	H	E	U	R	

6

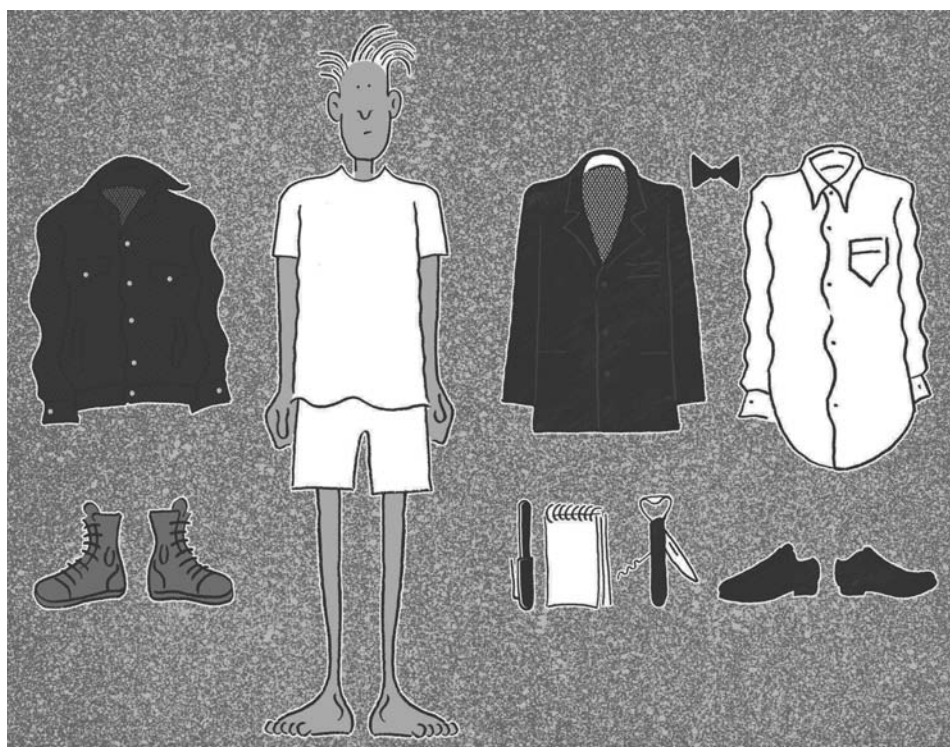
La tenue et le comportement professionnel

OBJECTIFS : être capable de...

- Appliquer les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire
- Adapter un comportement spécifique aux métiers de la restauration

SITUATION

Joël est apprenti en tant que serveur au restaurant *La bonne fourchette*. À son arrivée, on lui remet sa tenue professionnelle.



1 Donnez le nom de deux éléments de la tenue vestimentaire de Joël.

La veste noire, la chemise blanche, le nœud papillon, les chaussures noires...

2 Identifiez les différences entre sa tenue civile et sa tenue professionnelle.

Sa tenue civile est beaucoup plus décontractée. Sa tenue professionnelle lui permet d'être repéré facilement par les clients.

3 Nommez les accessoires dont est désormais muni Joël.

Joël est désormais équipé d'un carnet pour prendre les commandes et d'un couteau limonadier afin de pouvoir déboucher les bouteilles devant les clients.

1 La tenue professionnelle et l'hygiène corporelle

DOCUMENT 1 La tenue vestimentaire professionnelle

Elle est fonction du type de l'entreprise. Dans tous les cas, la tenue vestimentaire professionnelle est rigoureuse. Elle donne des indications sur :

- le type d'entreprise car elle fait partie intégrante de son image et du produit qu'elle commercialise (restauration traditionnelle, rapide, à thème...);
- la fonction occupée dans la hiérarchie professionnelle.

La tenue vestimentaire se complète par quelques accessoires, qui peuvent être personnels ou fournis par l'entreprise : un couteau limonadier indispensable pour l'ouverture des bouteilles de vin, un carnet de bons pour prendre la commande des clients et une pochette d'allumettes.

1 Redonnez à chaque type de restauration sa tenue vestimentaire : *restauration classique, restauration à thème, restauration rapide.*

		
Restauration rapide	Restauration traditionnelle	Restauration à thème

2 Redonnez à chaque fonction sa tenue professionnelle : *chef de rang, sommelier, commis, maître d'hôtel.*

			
Sommelier	Commis	Maître d'hôtel	Chef de rang

DOCUMENT 2 L'hygiène corporelle

Les métiers de la restauration exigent le respect de règles d'hygiène corporelle très strictes et obligatoires. La propreté des mains, du visage, un rasage parfait, une absence d'odeur corporelle (transpiration, odeur de tabac...) sont des signes d'hygiène mais aussi de qualité pour le client.

Attention, pour éviter ou masquer les odeurs corporelles ne pas utiliser des déodorants ou parfums trop forts qui pourraient nuire au confort du client.

3 Indiquez pour les candidats ci-dessous, s'ils pourraient ou pas être embauchés comme employés de restauration.



Embauché : oui / non



Embauché : oui / non



Embauché : oui / non

2 Le comportement professionnel

DOCUMENT 3 Un bon employé de restauration

Paul, fait sa rentrée à l'école hôtelière, il rencontre un de ses anciens camarades de collège.

Le camarade : Salut Paul, alors cette école hôtelière ça marche ?

Paul : Oui c'est intéressant. On apprend beaucoup de choses.

Le camarade : Tu apprends à faire la cuisine et le service au restaurant ?

Paul : Oui ! bien sûr mais aussi beaucoup d'autres choses. Tu ne devineras jamais ce que nous avons fait notre premier cours en service.

Le camarade : Vous avez porté des assiettes, des plats.

Paul : Non, ça c'est arrivé plus tard. La première fois j'en ai « démoulé » deux, maintenant je suis assez doué ; le premier cours, on nous a appris à nous habiller correctement. Je n'avais jamais mis de petit nœud, je l'avais complètement de travers. On nous a aussi montrés comment se laver les mains, à dire bonjour et au revoir aux clients ainsi qu'à leur parler...

Le camarade : Mais à part la pratique, vous avez d'autres cours ?

Paul : Bien sûr, maths, français, technologie... On apprend à connaître les produits, les boissons, les vins... c'est important pour savoir parler au client, pour le conseiller et lui donner des explications.

Le camarade : C'est cool comme école. On t'apprend aussi à boire ?

Paul : Non. On déguste uniquement. Le prof nous oblige à recracher. En travaux pratique ? on est toujours debout, si tu t'assois, le prof te fait lever ; il faut une certaine résistance. Et les chaussures en cuir au début c'est dur.

Le camarade : Tu mets des baskets ?

Paul : Non. Les baskets sont réservées au sport à cause de l'hygiène et de.... l'odeur parfois.

4 Relevez dans la discussion ci-dessus les qualités indispensables pour devenir un serveur professionnel.

La patience, savoir s'exprimer auprès de la clientèle, avoir une bonne culture générale sur les produits et les boissons, avoir une tenue propre et correcte.



La tenue et le comportement professionnel

1. La tenue professionnelle et l'hygiène corporelle

La tenue professionnelle

Type de restauration	Descriptif de la tenue
Restauration gastronomique	Homme : pantalon, chaussures et chaussettes noirs, chemise et veste blanche et nœud papillon noir pour les chefs de rang hommes. Femme : jupe et chaussures noires, collants couleur chair, et chemisier blanc. Maître d'hôtel : smoking pour les maîtres d'hôtel hommes, tailleur sombre pour les femmes.
Restauration à thème	En rapport avec le thème de la formule de restauration, elle est généralement fournie par l'entreprise.
Brasserie	Un tablier blanc s'ajoute à la tenue classique, le spencer remplace la veste.
Restauration rapide	Adaptée à la formule, souvent plus décontractée, on parle d'uniforme. La tenue est fournie par l'entreprise.

S'ajoute comme accessoires : le couteau limonadier, le carnet de bons, la boîte d'allumettes.

L'hygiène corporelle

Le personnel de restauration doit appliquer des règles d'hygiène rigoureuses afin d'avoir une tenue corporelle irréprochable. Quelques consignes à appliquer :

Femmes	Hommes
<ul style="list-style-type: none">– Maquillage discret– Cheveux courts ou attachés– Peu de bijoux– Avoir des ongles soignés, pas de vernis (ou d'une couleur discrète)	<ul style="list-style-type: none">– Être rasé de près– Avoir les cheveux propres et courts– Ne pas porter de bijoux– Avoir les mains propres et les ongles impeccables

2. Le comportement professionnel

Les qualités requises

Qualités professionnelles	Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable. Maîtriser et appliquer les techniques professionnelles. Ne pas consommer d'alcool et de tabac durant le travail.
Qualités physiques	Avoir une bonne résistance physique. Avoir de la prestance et de l'élégance. Être adroit et avoir une bonne aisance naturelle.
Qualités morales	Disponibilité, politesse, amabilité et respect des autres. Honnêteté, franchise et courtoisie. Avoir l'esprit d'équipe et le sens de l'organisation. Être patient et avoir du professionnalisme.
Qualités intellectuelles	Avoir une qualification professionnelle et une bonne culture générale. Avoir une expression facile et maîtriser un langage correct. Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères dont l'anglais. Être physionomiste.

À vous de jouer !

Entourez en vert les compétences requises pour travailler en restauration.

Avoir une bonne culture générale

Avoir les cheveux longs

Être honnête

Être toujours impeccable

Être bilingue

Porter des tongs

7

Les locaux

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer et citer les usages des principaux locaux
- Faire une représentation schématique d'un établissement de restauration traditionnelle

SITUATION

Le maître d'hôtel accompagne un couple de clients à leur table. Avant de commencer leur repas, ce couple demande au maître d'hôtel où ils pourraient prendre l'apéritif tranquillement.



1 Identifiez la partie de l'établissement dans laquelle se déroule cette scène.

La scène se déroule dans un restaurant.

2 Relevez le nom du lieu proposé par le maître d'hôtel pour l'apéritif.

Le maître d'hôtel propose au client de s'installer au salon.

3 Selon vous, pourquoi le lieu mentionné convient-il au besoin des clients ?

Le salon offre un client à la fois un lieu agréable et tranquille, moins bruyant que le bar ou la salle de restaurant.

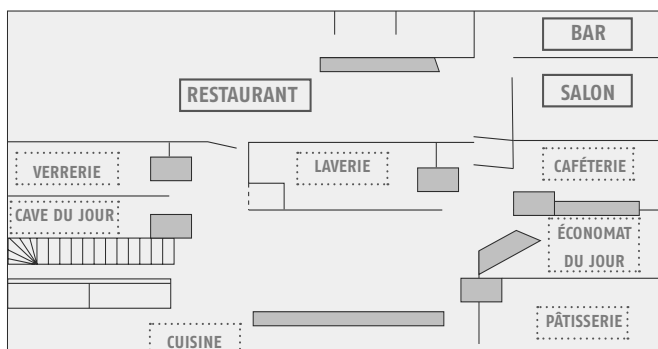
1 La classification des locaux

DOCUMENT 1 La classification des locaux

Dans la plupart des cas et sans généraliser, il est possible de regrouper les différents locaux de la manière suivante :

- **les locaux destinés à la clientèle** : ensemble des locaux accessibles aux clients (restaurant, bar...).
- **les locaux destinés au service** : ceux qui sont utilisés par le personnel (verrerie, laverie...).
- **les locaux de stockage** : lieux où sont stockés l'ensemble des produits alimentaires ou non, (cave du jour, économat...).
- **les locaux à usage du personnel** : locaux réservés au personnel uniquement (vestiaires...).

1 À partir des définitions précédentes et du schéma ci-dessous, encadrez en rouge les locaux destinés à la clientèle et en bleu les locaux destinés au service.



DOCUMENT 2 La salle de restaurant

Une salle de restaurant est souvent aménagée pour offrir une atmosphère particulière à la clientèle. Elle peut correspondre au type de cuisine proposé ou au standing envisagé par l'établissement (familial, haut de gamme...). L'agencement doit prendre également en compte la circulation pendant le service (passage entre la cuisine et la salle, circulation entre les tables).



A



B

2 Soulignez en rouge les adjectifs qui peuvent définir la salle de restaurant A et en vert la B. Certains adjectifs peuvent être utilisés dans les deux cas.

Spacieuse – confortable – harmonieuse – austère – étroite – lumineuse – séduisante – luxueuse – simple – sans prétentions – ambiance chaude – agréable – moderne – classique – chaleureuse – ambiance froide.

DOCUMENT 3 Les autres locaux destinés aux clients

Certains autres locaux sont aussi destinés aux clients : bar, terrasses, salons d'accueil, salons fumeur, vestiaires, toilettes... Dans tous les cas, ils doivent correspondre au standing de l'établissement et aux différentes règles d'hygiène et de sécurité obligatoires.

3 À partir du document 3, identifiez les locaux ci-dessous.



DOCUMENT 4 Les locaux de stockage

Les denrées utilisées dans les entreprises de restauration sont de plusieurs ordres. On dissocie les produits alimentaires, les boissons et les produits non alimentaires (linge, papeterie, produits d'entretien...).

Les produits alimentaires sont réceptionnés et stockés dans un local appelé « économat ». Il se situe généralement au sous-sol ou à l'arrière de l'établissement. Il est agencé avec :

- du matériel de pesage ;
- du matériel de conservation (chambres froides positives et négatives) ;
- des rayonnages pour les produits non périssables.

Les boissons sont stockées en « cave centrale », qui doit répondre à certaines caractéristiques afin de permettre un bon vieillissement des vins.

Les produits non alimentaires sont stockés dans des réserves pourvues d'étagères de rangement.

4 Dans le document 4, soulignez les différents locaux nécessaires au stockage des denrées utilisées par une entreprise de restauration.

5 Décrivez l'économat.

L'économat est un local dans lequel on peut trouver du matériel de pesage et de conservation (chambres froides) ainsi que des rayonnages pour le stockage des produits non périssables.

DOCUMENT 5 Les règles d'hygiène en restauration

« Les employeurs doivent mettre à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisances et, le cas échéant, des douches. »

Extrait de l'article R.232-2 du Code du travail

6 D'après cet article, nommez le local mis à la disposition des employés et indiquez son agencement.

Les employés ont à leur disposition un vestiaire qui comporte des lavabos, des toilettes et des douches.



Les locaux

La classification des locaux

Les locaux destinés à la clientèle	
Hall d'entrée	Accueillant, spacieux et confortable : sa taille, sa décoration et son agencement doivent être adaptés au type et à la catégorie de l'établissement.
Bar	Lieu d'attente qui permet de consommer des boissons avant et après le repas.
Salon	Une ambiance feutrée et « intime » : l'éclairage ne doit pas être trop fort et l'agencement confortable. Il peut être utilisé pour des banquets.
Salle de restaurant	Spacieuse et attirante, elle donne une sensation de bien-être et d'accès facile. Elle doit être en accord avec la classe de l'établissement.
Les locaux destinés au service	
Cave du jour	Local où sont stockés, à température idéale de service, les vins disponibles à la vente du jour. Elle est équipée d'armoires à vins et/ou de réfrigérateurs, et de machines à production de glace ainsi que de tout le matériel nécessaire au service des vins et des autres boissons.
Économat du jour	Lieu où sont entreposés les assaisonnements, les condiments et les produits nécessaires au fonctionnement journalier. Il est équipé d'armoires de rangement et de matériel de stockage ainsi que de plans de travail.
Plonge vaisselle	Située à la sortie de la salle de restaurant, elle est agencée de manière rationnelle. Elle comprend un poste d'élimination de déchets, un poste de lavage (généralement machines automatiques professionnelles) et du matériel de stockage pour la vaisselle propre.
Plonge	Parfois dissociée de la plonge vaisselle, elle répond aux mêmes exigences.
Cafétérie	Surtout présente dans les établissements qui comportent un hôtel, on y prépare toutes les boissons chaudes, on y trouve donc, machine à café, presse-agrumes, tasses, pots...
Lingerie	On y trouve le linge de restaurant pour renouveler en cours de journée.
Les locaux destinés au stockage	
Cave centrale	Lieu où sont stockés les vins pour une longue durée, elle doit avoir un taux d'humidité, un éclairage, une aération et une température convenables afin de permettre le vieillissement des vins. L'agencement doit être bien réfléchi pour une bonne rotation des stocks.
Économat	Lieu où sont entreposées toutes les denrées utilisées par l'entreprise. Situé, généralement au sous-sol ou à l'arrière de l'établissement, son agencement doit permettre une bonne rotation des stocks et faciliter le travail du personnel.
Réserves	Lieu de stockage des produits non alimentaires et du matériel.
Les locaux à l'usage du personnel	
Vestiaires	Le passage au vestiaire pour se mettre en tenue professionnelle est obligatoire. Ils doivent être dotés de toilettes, et de douche pour assurer une tenue corporelle impeccable.
Salle-à-manger	Lieu où le personnel peut à toute heure prendre ses repas. Il doit être agréable (cadre et agencement), c'est un lieu de détente.

À vous de jouer !

Retrouvez dans la grille, les mots suivants :

bar, cave, économat, hall, lingerie, plonge, réserves, salon, verrerie.

E	T	A	M	O	N	O	C	E
R	A	B	T	T	A	N	H	S
R	S	E	V	A	C	A	A	A
E	I	R	E	G	N	I	U	L
E	G	N	O	L	P	U	L	D
R	E	S	E	R	V	E	S	N
A	E	I	R	E	R	R	E	V

8

Le mobilier

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer et citer les usages des principaux mobiliers de restauration

SITUATION

Stéphanie vient d'être embauchée comme serveuse au restaurant *Les quatre saisons*. Le maître d'hôtel lui fait visiter la salle de restaurant.



1 Indiquez le nom des mobiliers utilisés par les clients.

Les tables, les chaises, les fauteuils...

2 Indiquez le matériel susceptible d'être utilisé par Stéphanie.

Le chariot à apéritif.

3 Citez d'autres mobiliers pouvant être utilisés par les employés d'un restaurant.

Une chambre froide, une armoire à linge, la voiture de tranche...

1 Le mobilier destiné à la clientèle et au service

DOCUMENT 1 Le mobilier destiné à la clientèle

Le mobilier d'un restaurant fait partie intégrante de l'image de marque d'un établissement. Il reflète aussi bien le « thème » du restaurant (rustique, gastronomique, restauration rapide) que la qualité des prestations offertes.

Le client trouvera donc plusieurs mobiliers à sa disposition en fonction du type de restaurant (restaurant simple, classé...), du lieu (terrasse de bord de mer, de montagne...).

1 Identifiez les différents mobiliers mis à la disposition du client sur les images suivantes.



Une table

Des chaises

Un parasol



Une banquette

Une table...

DOCUMENT 2 Le mobilier destiné au service des mets et des boissons

D'autres mobiliers, plus spécifiques, sont utilisés par le personnel pour le service des mets et des boissons :

- la console, meuble situé dans la salle de restaurant qui permet de stocker du matériel ;
- le guéridon, petite table qui permet d'effectuer les préparations devant le client ;
- les voitures qui servent à présenter les apéritifs, les desserts, les digestifs...

2 Retrouvez le nom des mobiliers ci-dessous.



Le guéridon



La console



Une voiture

DOCUMENT 3 Les voitures

Elles regroupent les avantages du buffet (mise en valeur des produits), mais aussi ceux du guéridon : elles peuvent passer de table en table. On y réalise les flambages et les découpages de grosses pièces. Elles sont adaptées au produit proposé :

- Voiture de tranche (permet de conserver les pièces au chauds sous une cloche ;
- Voiture à sorbets (les sorbets y sont conservés dans des boîtes isothermes) ;
- Voiture de présentation (pâtisserie...).

3 Retrouvez les voitures présentées



La voiture de présentation



La voiture de tranche



La voiture à sorbet

2 Le mobilier de stockage

DOCUMENT 4 Le mobilier de stockage

Les denrées périssables sont conservées au frais à des températures différentes selon les produits, les produits non périssables et les produits d'entretien sur des étagères ou rayonnages, les vins dans un cellier rafraîchis ou à température ambiante selon le type de vin...

4 Retrouvez le nom des lieux de stockage suivants à partir des définitions et des lettres fournies.

- Je sers au stockage des produits frais. : **M F C E R D H R O I A B E**

Je suis : La chambre froide

- Je sers à l'entreposage des vins pour les porter à température de service : **R E E L L I C**

Je suis : Le cellier

- Je sers au rangement des produits non périssables. **G T A E E R E**

Je suis : L'étagère



Le mobilier

1. Le mobilier destiné à la clientèle et au service

Le mobilier destiné à la clientèle			
Catégorie	Nature du matériau	Sous-catégories	Dimensions
Les tables	En bois, aggloméré, plastique, résine de synthèse....).	Rondes, ovales, carrées rectangulaires, elles doivent être juxtaposables.	Dimensions en fonction du confort apporté aux clients, la hauteur standard est de 75 cm, il faut compter environ 60 cm linéaire par couvert,; diamètre de 90 pour les tables rondes de 4 couverts.
Les sièges	Bois ou métal garnis de tissus, skaï, cuir...	Chaises Fauteuils Banquettes	Plus larges avec accoudoirs, elles seront plus confortables.

Le mobilier destiné au service			
Catégorie	Nature du matériau	Sous-catégories	Utilisation
Les consoles	bois ou aggloméré.	Ouvertes sur le devant, comportent des tiroirs et des étagères.	Relais entre la salle et l'office, pour ranger du matériel propre pour le service (dans les tiroirs ou sur les étagères) ou faire transiter du matériel sale (dessus), vers l'office.
Les guéridons	Même matériau que les tables.	De la largeur des tables, d'une profondeur de 40 cm environ	Petite table, montée sur roulettes ou non , utilisée pour le service des mets et des vins. Elle est déplacée d'une table à l'autre.
Les voitures	Sur roulettes, équipées de matériel spécifique.	Voiture d'apéritifs, de digestifs, de desserts, de tranche, de flambage.	Elles regroupent les avantages du buffet, (mise en valeur des produits), mais aussi ceux du guéridon : elles peuvent passer de tables en tables.

2. Le mobilier destiné au stockage

Pour les denrées alimentaires, on trouvera des chambres froides positives et négatives, des armoires tempérées pour les vins et des étagères et armoires en bois, en aggloméré ou métalliques, pour le rangement des autres denrées et des produits dans les différentes réserves.

À vous de jouer !

Compléter la grille ci-dessous en fonction des définitions.

- 1 Peut être de tranche ou d'apéritifs.
- 2 Forme de table très conviviale.
- 3 On y mange dessus.
- 4 Petite table servant aux finitions.
- 5 Famille des sièges.
- 6 On y range les produits non périssables.

	1	V	O	I	T	U	R	E
2	R	O	N	D	E			
		3	T	A	B	L	E	
4	G	U	E	R	I	D	O	N
		5	C	H	A	I	S	E
6	E	T	A	G	E	R	E	

9

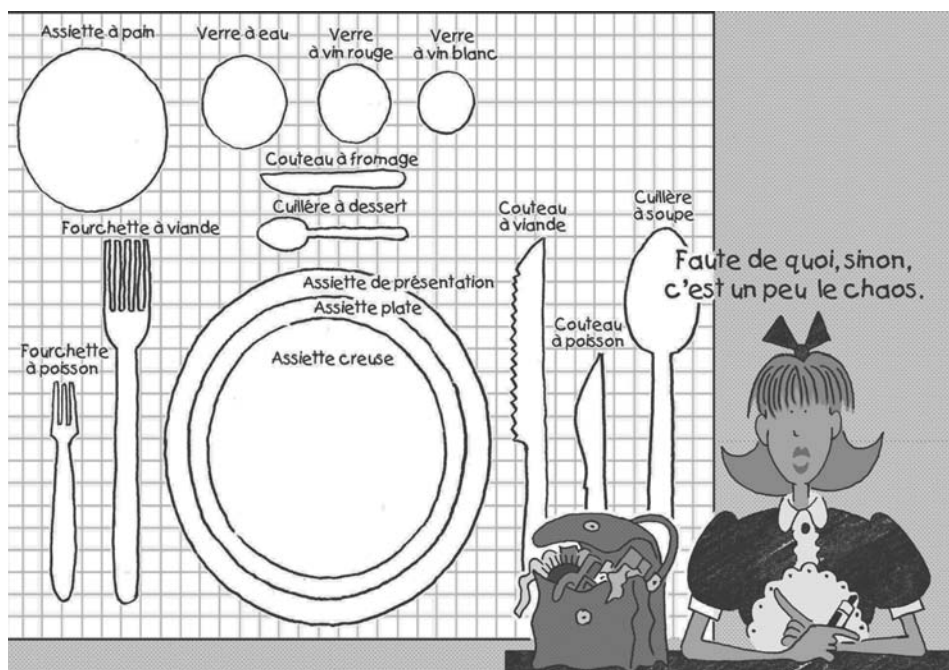
Le matériel

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer les différents matériels nécessaires au service et les principaux matériaux utilisés
- Énumérer les différentes pièces de lingerie
- Identifier et énumérer, les caractéristiques et les origines des produits les plus courants

SITUATION

Alice, serveuse en stage au restaurant « La Serviette à carreaux », est chargée de la mise en place des tables. Elle se rend compte de la nécessité de bien identifier les matériels utilisés afin de pouvoir fournir un service impeccable.



1 Indiquez de quel côté de l'assiette sont installés les différents couteaux.

Les couteaux sont placés à droite de l'assiette.

2 Indiquez la différence entre le verre à vin et le verre à eau.

Le verre à eau est plus haut et plus large que le verre à vin.

3 Indiquez où se situe la petite assiette à pain.

La petite assiette à pain se situe à gauche de l'assiette.

1 Le matériel de table

DOCUMENT 1 À chaque mets sa taille de matériel

Dans de nombreux restaurants, la plupart des mets sont dressés dans des assiettes de taille standard. L'assiette de base a un diamètre allant de 28 à 30 cm pour les assiettes rondes. La forme et la nature du matériau employé diffèrent selon la gamme du restaurant. Les desserts, les fromages et certaines entrées sont servis dans des assiettes plus petites (15 à 18 cm). D'autres encore plus petites (10 cm) sont utilisées pour le service du pain. De plus la taille des couverts est adaptée à la taille des assiettes.

1 Identifiez le matériel disposé sur cette table lors de la mise en place.

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verre à vin 2. Verre à eau 3. Assiette 4. Couteau 5. Fourchette 6. Assiette à pain 7. Cuillère 8. Serviette
--	---

2 Complétez la « phrase » suivante.

Assiettes pain < 10 cm < assiettes à fromages et dessert < 15 cm < assiette standard < 28-30 cm

2 Le matériel de service

DOCUMENT 2 Le matériel de service des mets

La plupart des mets sont aujourd'hui dressés (servis), en cuisine, directement dans l'assiette du client. Mais dans certains établissements ils sont envoyés en plats de service ronds, ovales, plats ou creux. Les légumes ou garnitures en plats creux appelés légumiers, les jus et sauces d'accompagnement en saucières. Tous ces matériels étaient autrefois en argent (ils le sont encore dans les grandes maisons) mais l'utilisation de l'acier inoxydable s'est généralisée. Cette forme de dressage implique un service au guéridon avec nécessité d'utiliser des plaques à accumulation ou des réchauds.





Plat de service	Réchaud	Saucière	Plaque à accumulation	Légumier

DOCUMENT 3 Le matériel de service des vins

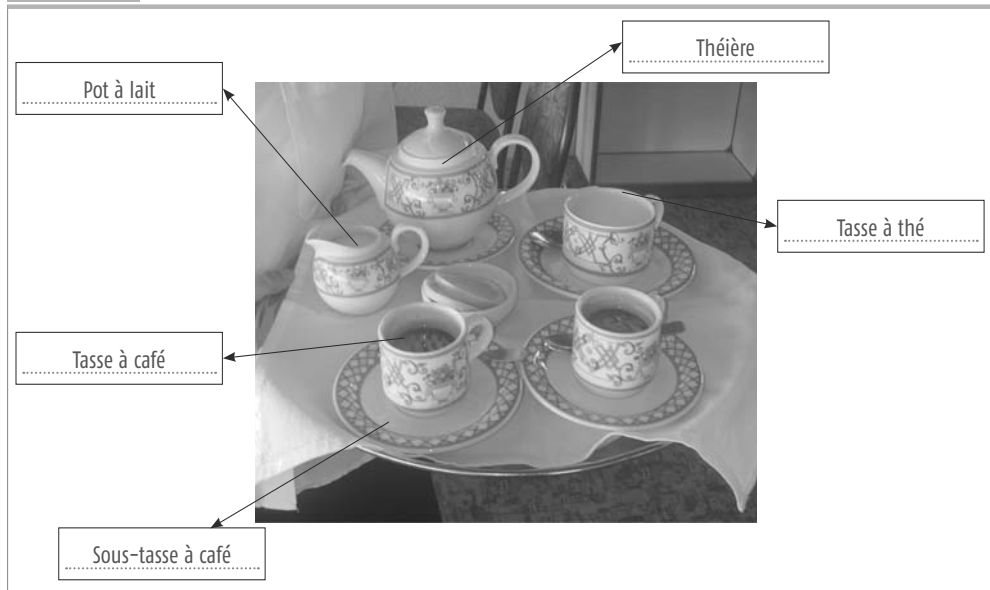
Pour le service des vins, il est nécessaire d'utiliser un matériel spécifique. L'indispensable reste le cou-teau tire-bouchon appelé sommelier. Pour rafraîchir un vin, on utilisera un seau à vin. Dans le cas où un vin comporte quelques dépôts, il sera décanté dans une carafe à décanter ou servi en panier.

3 Soulignez dans le document 3 le nom des différents matériels utilisés pour le service des vins.

4 Identifiez chaque matériel.

			
Carafe à décanter	Seau à vin	Panier	Couteau limonadier

DOCUMENT 4 Le service des boissons chaudes



5 Indiquez le nom manquant de chaque pièce utilisée pour le service du café et du thé.

DOCUMENT 5 Le matériel spécifique

Certains mets ont leur matériel particulier : les crustacés et les fruits de mer par exemple. Les huîtres ont la fourchette à huîtres ; le homard, la pince et la curette à homard. Les escargots nécessitent une pince et une fourchette à escargots et le caviar possède sa propre cuillère.

6 Surlignez le nom les différentes pièces utilisées pour les services particuliers.

Retenez l'essentiel!

Le matériel

1. Le matériel de table






	Types	Spécificités / Utilisation
Les assiettes Porcelaine, faïence, verre... De tailles et de formes différentes	De présentation, creuse, à entremets, à pain...	De taille et de formes différentes (rondes, carrées, ovales, rectangulaires...), elles doivent être adaptées à l'utilisation et au mets à servir. Certains établissements adaptent aussi la couleur et le décor de l'assiette au mets pour lesquels elles sont utilisées
Les couverts Inox, argent	De base (plus grands), à poisson, à entremets ou spécifiques : couteau à steak, pince et fourchette à escargots, fourchette à huîtres, pince et curette à homard Cuillère à caviar (en nacre ou ivoire)	Adapté : à la taille de l'assiette Assiette de base = couverts de base Assiette à entremets = couverts à entremets Adapté : au mets proposé Viande : couteau à viande Poisson : couverts à poisson ...
Les verres Cristal ou verre	à eau, à vins, spécifiques à certains vins, à apéritifs, à digestifs	De tailles et de formes variables Les verres à eau sont à pied ou de plus en plus des gobelets, les verres à vin seront plus ou moins grands selon le vin proposé, certains vins sont servis dans des verres adaptés : flûte à Champagne Les verres apéritifs sont adaptés à l'apéritif proposé (quantité avec ou sans eau ou soda)
Les accessoires	Ménages, huiliers, saupoudreuse	En mise en place et services particuliers

2. Le matériel de service

Catégorie de matériel	Exemples
De transport	Plateaux : transport des assiettes. Cloches à assiettes
De service des mets	Plats, légumiers, saucières... Plaque à accumulation, réchaud
De service des boissons	Seau à vin, stand à vin, panier à vin, carafe à eau à décanter :
De service des boissons chaudes	Tasse et sous-tasse à moka, à café, à thé et infusions Théières, pots à lait, à eau, sucrier...
De tranche	Couteau d'office, de tranche, à jambon ou saumon fumé, planches à découper, pince à jambon, planche à saumon...
Personnel	Ramasse-miettes. Couteau limonadier

À vous de jouer !

Indiquez le nom des pièces ci-dessous.

				
Assiette	Couteau limonadier	Réchaud	Verre à vin	Fourchette

10

Les poissons

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier les produits les plus courants
- Énumérer leurs caractéristiques et leurs origines

SITUATION

Blaise, serveur au restaurant *Le Lagon bleu*, doit conseiller des clients dans le choix de leur plat.



1 Indiquez l'origine des poissons que propose Blaise.

Ces poissons proviennent de la mer.

2 Quelle est la forme de ces poissons ?

Ces poissons sont plats.

3 Quelle différence de présentation existe-t-il entre ces deux mets ?


La sole est entière donc avec l'arête, le filet est un morceau et sans arête.

1 La classification


DOCUMENT 1 Mer ou rivière ?

Les poissons se repèrent selon leur provenance et le fait qu'ils soient sauvages ou d'élevage. Parmi les poissons de rivière, on trouve le saumon (poisson anadrome : c'est-à-dire qui remonte des mers vers les rivières pour se reproduire), la truite, la perche, la sandre, la carpe, le gardon, l'omble chevalier, la tanche... Les poissons de mer comptent dans leur rang la sole, le saumon, la daurade, la lotte, la limande, le turbot...


- 1 Identifiez les poissons suivants : l'anguille, la daurade, la lotte, le maquereau, le sandre, le saumon, la sole, la truite.
- 2 Indiquez pour chacun s'il vient de la mer ou de la rivière.
- 3 Entourez celui qui vit dans la mer et fait ses œufs en rivière.




On m'appelle aussi baudroie : la lotte




Je peux être de grande taille : le sandre




On me connaît surtout meunière : la sole




Coryphène ou royale : la dorade




Mer




Rivière




Je peux être arc-en-ciel : la truite



Fumé, je suis un classique de Noël : le saumon



Dans le langage familier, mon nom peut passer pour une insulte : le maquereau



Également synonyme de souplesse : l'anguille

DOCUMENT 2 Plats ou ronds ?

Le deuxième critère de classement correspond à la forme du poisson. On distingue :

- les poissons plats qui peuvent compter 2 ou 4 filets ;
- les poissons ronds à 2 filets (exemple : le saumon).

4 Classez ces poissons en fonction de leur forme.

Poissons plats	Poissons ronds	
La sole	Le saumon	La truite
La daurade	La lotte	Le sandre
	L'anguille	Le maquereau

2 Les dénominations au restaurant

DOCUMENT 3 Poisson portion ou morceau ?

Les poissons servis entiers portent généralement leur nom générique.

Lorsqu'ils sont découpés, on trouve les dénominations suivantes : tronçon (morceaux de poisson plat), darne (tranche de poisson rond), escalope (très fin morceaux taillée à plat dans le filet, paupiette (filet de poisson farci et roulé), pavé (épais morceaux de filet).

5 Retrouvez dans les photos présentées l'escalope, le tronçon, les paupiettes et la darne.



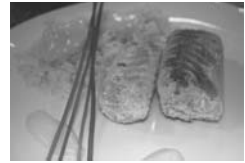
La darne



Le tronçon



L'escalope



Les paupiettes

6 Surlignez dans la liste de plats les poissons présentés entiers.

Du côté de la mer...

Sole Colbert	23 €
Paupiette de saumon à l'oseille	23 €
Truite au Bleu	23 €
Tronçon de turbot poché	23 €
Darne de colin à la vapeur d'algue	23 €
Loup en crouste de sel	23 €
Médallions de lotte à l'Américaine	23 €
Limande meunière	23 €
Pavé de morue fraîche grenobloise	23 €
Daurade grillée au fenouil	23 €
Escalope de thon catalan	23 €

Les poissons

1. La classification

Le poisson est un produit de la pêche capturé en eau douce ou en mer, sauvage ou d'élevage (saumon, loup, truite...). Les poissons sont regroupés selon leur provenance et selon leur forme.

Provenance	Forme	Exemples
Mer	Poissons plats	Barbue, Daurade, Turbot, Sole, Limande, Saint Pierre
	Poissons ronds	Loup ou Bar, Colin, Thon, Lotte
Rivière	Poissons ronds	Anguille, Truite, Sandre, Saumon, Brochet, Perche

2. Les dénominations au restaurant

Les petits poissons seront servis entiers au client, on parle de « poisson portion ».

Leur nom sera suivi du nom de la préparation : sole grillée, truite au bleu, limande meunière...

Les plus gros seront détaillés, on trouve les désignations suivantes :

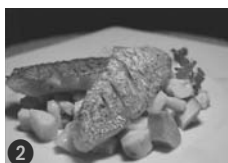
N°	Désignation	Description	Préparations culinaires
2	Filet	Morceau sans arêtes soit de poissons plats ou ronds	Filet de sole Dieppoise Filet de rouget aux baies roses
3	Pavé	Morceau plus épais de filet de poissons ronds	Pavé de loup aux épinards
1	Escalope	Tranche de filet de poisson rond (sans arête)	Escalope de saumon à l'oseille
	Médailon	Petit morceau de filets de poissons ronds	Médailon de lotte à l'américaine
4	Darne	Tranche verticale de poissons ronds (avec arête).	Darne de saumon grillée Darne de Colin poché
	Tronçon	Épais morceau de poissons ronds ou plats (avec arête)	Tronçon de turbot poché
	Paupiette	Tranche fine de poisson fourrée d'une mousseline puis roulée.	Paupiette de saumon Paupiette de sole

À vous de jouer !

Identifiez les préparations suivantes. Puis, indiquez dans la première colonne le numéro des photos ci-dessous.



Escalope de saumon



Filet de sole



Pavé de saumon



Darne de saumon

11

Les poissons fumés et les œufs de poissons

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier et énumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants

SITUATION

Lors d'un repas à thème, le maître d'hôtel apporte une assiette nordique à ses clients.



1 Nommez les poissons qui composent l'assiette nordique.

Une anguille, un saumon et une truite.

2 Nommez les produits d'accompagnement présents.

On trouve du beurre, du citron et du pain.

3 Connaissez-vous d'autres poissons pouvant être fumés ?

Le maquereau et le hareng.

1 Les poissons fumés

DOCUMENT 1 Les différentes étapes du fumage






Le fumage est une méthode de conservation très ancienne. Pour réaliser un bon poisson fumé, il est nécessaire de choisir des poissons assez gras, qu'ils soient sauvages ou d'élevage. Plusieurs étapes sont mises en œuvre afin d'obtenir des produits de qualité :

- le nettoyage et la préparation des poissons (les filets sont levés) ;
- le salage à sec par couches successives de poissons et de gros sel de mer ;
- le lavage à grande eau pour éliminer l'excès de sel ;
- le séchage et le refroidissement pendant une douzaine d'heures.
- le fumage en lui-même se fait à froid, à une température comprise entre 18 et 23 degrés. Les filets de poissons sont enfermés dans des armoires enfumées par la combustion de sciures issues de différentes essences de bois qui vont leur donner un parfum particulier. Parfois on y ajoute des plantes aromatiques comme le genièvre, le thym, la bruyère ou la sauge.
- le conditionnement : les filets sont emballés soit entiers soit tranchés.

1 Reclasser les différentes phases de la préparation des poissons fumés.

PHASES	Salage	Emballage	Séchage	Fumage	Préparation des filets	Lavage
CLASSEMENT	2	6	4	5	1	3

2 Les poissons ci-dessous sont souvent utilisés pour être fumés. Rendez à chaque illustration son nom : truite, maquereaux, anguille, saumon, harengs.

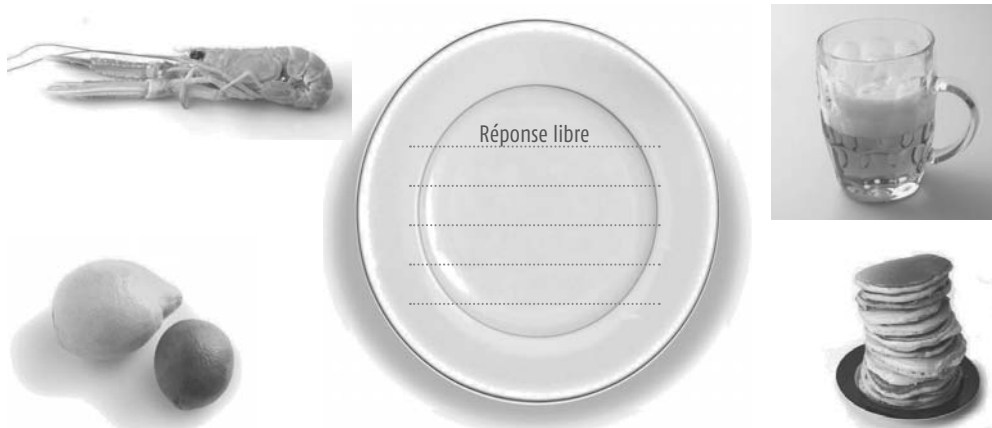
	<p>Poisson gras souvent consommé grillé, à la moutarde ou au vin blanc. Je suis le <u>MAQUEREAU</u>.....</p>
<p>Poisson pêché en eau douce, je peux être arc-en-ciel. Je suis la <u>TRUITE</u>.....</p> 	 <p>D'Atlantique, de Norvège ou d'Écosse et à chair orangée, on me consomme souvent fumé à Noël. Je suis le <u>SAUMON</u>.....</p>
<p>Poisson d'eau douce, je suis apprécié grillé en Asie. En Europe, on me retrouve en gelée, en vert ou en bullinade. Je suis l' <u>ANGUILLE</u>.....</p>	
	<p>Je vis en banc dans l'océan. Je peux être fumé, salé, mariné... mais on me connaît surtout quand je suis saur. Je suis le <u>HARENG</u>.....</p>

3 Entourez les poissons de rivière.

DOCUMENT 2 Les poissons fumés au restaurant

Vous proposez à la carte une assiette « Nordique ». Votre argumentation commerciale pourrait être la suivante : une assiette rafraîchissante, composée d'un assortiment de poissons fumés accompagnés de blinis, de crème acidulée à l'aneth et de beurre et de citron.

4 Composez votre assiette nordique pour qu'elle corresponde à la définition ci-dessus. Puis entourez en vert les produits d'accompagnement.



2 Les œufs de poissons

DOCUMENT 3 Les œufs de poisson

Le caviar, le plus célèbre mais aussi le plus onéreux, correspond aux œufs d'esturgeon, un poisson originaire de la mer Caspienne. Il est produit en Russie, en Iran et en Gironde. On distingue trois variétés de caviar aux qualités différentes :

- *le sévruga* : grains petits serrés, de couleur gris foncé ;
- *l'oscietre* : grains plus gros et de couleur un peu plus pâle ;
- *le Beluga* : grains gros et argentés. Il s'agit de la meilleure variété de caviar.

Les œufs de saumon, de couleur orange, se consomment comme le caviar.

Les œufs de lomp ou lump sont les petits œufs de poisson de même nom. Ils peuvent être noirs ou rouges.

Le tarama est une préparation à base d'œufs de cabillaud ou de tacaud.

5 Complétez les définitions suivantes.

- a. Produit de luxe, je suis originaire de Russie, je suis LE CAVIAR .
- b. Nous sommes de couleur orange et nous sommes consommés comme le caviar, nous sommes LES ŒUFS DE SAUMON .
- c. Colorés en noir ou rouge, on me présente en général sur des petits toasts, nous sommes LES ŒUFS DE LOMP .



Les poissons fumés

1. Les poissons fumés

La préparation

On compte quatre phases essentielles :

- le salage, au gros sel ou par injection de saumure ;
- le lavage, pour éliminer l'excès de sel ;
- le séchage, et refroidissement, élimination de l'excédent d'eau ;
- le fumage, à la sciure de hêtre, parfois additionnée de plantes aromatiques.

Les différents poissons fumés

		Origine	Caractère
R I V I E R E	SAUMON	Écosse – Ireland Norvège, Suède Danemark Canada	Considéré comme un produit de luxe et star des fêtes de fin d'année, il est devenu aujourd'hui un produit de consommation courante grâce à l'élevage en fermes marines qui a fortement baissé son prix.
	TRUITE	France	En général d'eau douce, elles sont vendues entières ou en filets. On peut trouver des filets de truite de mer saumonée fumés en filet
	ANGUILLE	Garonne, Loire	Sa chair, très fine en bouche, est assez grasse.
	ESTURGEON	Gironde, Europe de l'Est	Sa chair possède un goût unique d'une grande finesse.
M E R	HARENG	Baltique, mer du Nord	Plusieurs variétés, hareng saur, bouffi, buckling, kipper
	MAQUEREAU	mer du Nord	En filets souvent parfumés au poivre ou nature
	HADDOCK	Atlantique, mer du Nord	Préparé avec de l'églefin, les filets sont salés et fumés, puis trempés dans un bain de rocou, colorant naturel qui lui donne sa couleur orangée.

Les poissons fumés au restaurant

Ils peuvent être servis en toast, canapés, garniture de salades ; mais aussi en assiette nordique ou scandinave : mélange de poissons fumés.

Ils sont accompagnés de pain, de toasts, de blinis, de beurre, de crème au raifort ou acidulée aux fines herbes ou à l'aneth.

On peut les déguster avec un vin blanc sec (Alsace, Chablis, Sancerre), un champagne ou eau-de-vie (vodka, ou Aquavit).

2. Les œufs de poissons

Les œufs d'esturgeon	Les œufs de truite ou saumon	Les œufs de lumps
Caviar : le béluga, l'oscietre, le sévruga	De couleur rouge orangé	Noirs ou rouges

Les œufs peuvent être servis seuls ou en complément de plat à base de poissons fumés.

Certains œufs, comme les œufs de lumps, sont souvent utilisés en canapés ou en décoration d'assiette.

À vous de jouer !

Un client vous demande de lui expliquer ce qu'est une assiette nordique. À vous de le convaincre !

Réponse libre.

12

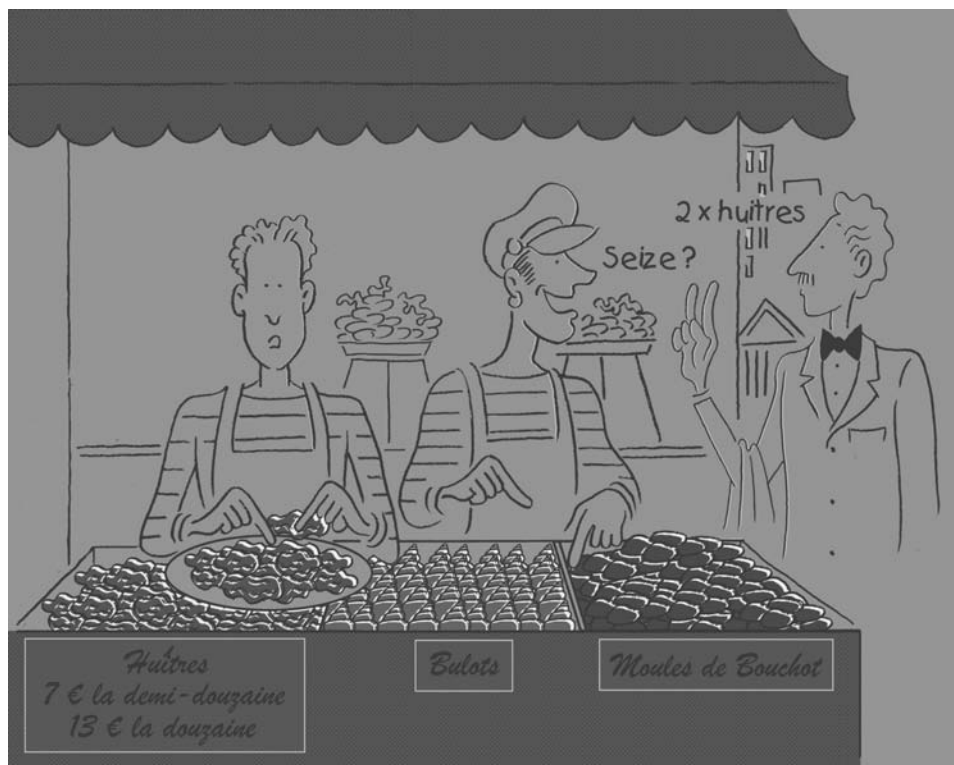
Les fruits de mer

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer les produits les plus courants
- Citer leurs principales caractéristiques
- Donner leur origine géographique

SITUATION

Paul et Kamil travaillent dans une brasserie spécialisée dans le service des fruits de mer. Ils sont responsables du « banc d'écailler » (partie extérieure du restaurant qui présente les fruits de mer). On leur demande de préparer un plateau de fruits de mer.



1 Identifiez les fruits de mer sur l'illustration.

Des huîtres, des moules...

2 En quelle quantité sont servies les huîtres ?

Les huîtres sont servies par douzaine ou demi-douzaine.

3 Citez les éléments nécessaires à la réalisation d'un plateau de fruits de mer.



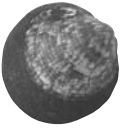

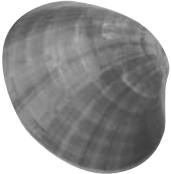
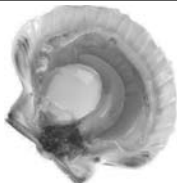
Un plateau de fruits de mer nécessite : un plateau, des algues, de la glace et un support.

1 Les coquillages et les gastéropodes

DOCUMENT 1 Les coquillages à valves

Les coquillages sont des mollusques « bivalves » : ils ont deux coquilles.
Les plus connus sont les huîtres, les moules et les coquilles Saint-Jacques mais il en existe d'autres comme les coques, les amandes, les palourdes, les vernis, les clams ou les praires.
Bonne source de protéines, ils ont également l'avantage d'être pauvres en lipides avec une teneur en fer proche de la viande et riches en sodium.

1 Identifiez les coquillages représentés ci-dessous à partir des définitions fournies.

		
<p>De bouchot ou de pleine mer, crues ou cuites ; en Belgique on les accompagne de frites.</p> <p>La moule</p>	<p>Creuses, plates, originaire de Marennes, Arcachon... Servies accompagnées de pain de seigle, de citron et de beurre</p> <p>Les huîtres</p>	<p>Coquillage mais aussi fruit de l'amandier.</p> <p>L'amandier</p>
		
<p>Consommées crues mais aussi souvent farcies.</p> <p>Les coques</p>	<p>Un des plus gros coquillages</p> <p>Les clams</p>	<p>Sur les chemins de Compostelle, tout le monde la porte autour du cou.</p> <p>La coquille Saint-Jacques</p>

DOCUMENT 2 Les gastéropodes

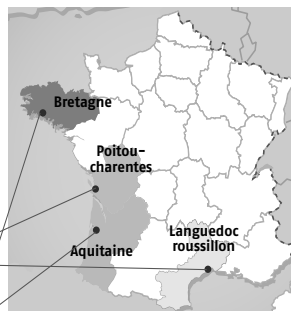
Les gastéropodes appartiennent à la famille des escargots de mer. Parmi les plus connus, on trouve le bigorneau et le bulot (Atlantique Nord). Pêché en Méditerranée, le murex, gastéropode à coquille muni de pointe, est très apprécié.

2 Identifiez les escargots présentés ci-dessous à partir des définitions fournies.

		
<p>Pêché en Méditerranée, sa coquille porte de nombreux pics.</p> <p>Le murex</p>	<p>Appelé aussi buccin.</p> <p>Le bulot</p>	<p>Le plus petit des escargots de mer.</p> <p>Le bigorneau</p>

DOCUMENT 3 Les lieux de production des huîtres

Les huîtres sont très prisées sur le plan gastronomique. En France, la majeure partie de la production annuelle est écoulee durant la période des fêtes de fin d'année. Les huîtres sont issues de l'ostréiculture. On distingue les huîtres creuses et les plates. Elles sont produites dans toutes les régions côtières, ainsi l'on trouve plusieurs dénominations en fonction de leur lieu de production.



3 Reliez au moyen d'une flèche le lieu de production à la carte.

- Huîtres Marennes-Oléron ●
- Huîtres de Bouzigues ●
- Huître plate de Belon (Bretagne) ●
- Huître d'Arcachon ●

DOCUMENT 4 Les différentes qualités d'huîtres

Les huîtres sont affinées dans des bassins d'eau courante, appelés « claires » qui leur donne leurs spécificités. Les numéros (n° 0 à 5) correspondent au calibre : plus le numéro est élevé, plus les huîtres sont petites.

La **Fine de Claire**, qu'elle soit blanche ou verte, est affinée entre 1 et 2 mois en claire, à raison de 20 coquillages au maximum par mètre carré.

Sa chair, plus ferme que celle de l'huître de parc, se parfume d'un léger goût de noisette.

La Fine de Claire Label Rouge est, pour sa part, toujours verte. L'aspect interne de sa coquille, son odeur, son eau et son goût garanti vous permettront d'apprécier l'originalité esthétique et gustative des Fines de Claires.

La **Spéciale de Claire** est, elle, affinée durant deux mois au moins, à raison de 10 huîtres au maximum par mètre carré.

Plus pleine que la Fine de Claire, ferme, d'une jolie forme creuse et arrondie, la Spéciale de Claire révèle le goût prononcé des huîtres affinées en claires.

(Extraits du site de la région Charente-Maritime)

4 Relevez les deux qualités d'huîtres et leurs spécificités d'élevage.

On trouve la Fine de Claire et la Spéciale de Claire. La première est affinée entre 1 et 2 mois maximum

alors que la deuxième est affinée 2 mois minimum.

5 Quel numéro d'huîtres commandez-vous à votre poissonnier si vous désirez des huîtres de taille moyenne ?

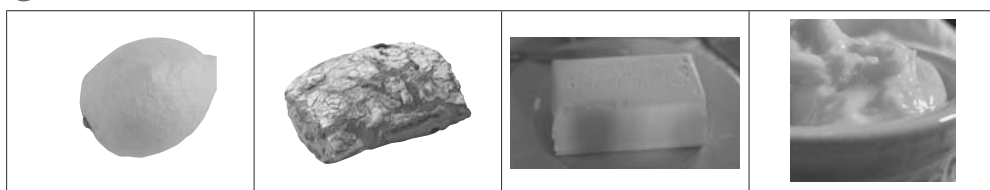
Des n° 3.

2 Le service des fruits de mer

DOCUMENT 5 Le service

Servi à l'assiette ou au plateau, le prix varie en fonction de la composition. Dans tous les cas, il est nécessaire de fournir au client du matériel spécifique : fourchette à huîtres, piques à bigorneaux, curette et pince à crustacés ainsi que des produits d'accompagnement.

6 Identifiez les accompagnements ci-dessous.



citron

pain

beurre

mayonnaise

Les fruits de mer

1. Les coquillages et les gastéropodes

	Descriptif	Utilisation
COQUILLAGES		
Amande	De forme arrondie, coquille de couleur orangée à brun	Crue, farcie à l'ail.
Huître	Issues de l'élevage (ostréiculture), on distingue : – les plates avec la célèbre Belon et la Gravette d'Arcachon ; – les creuses (Marennes-Oléron, Bouzigues...). On trouve des huîtres fines de claire ou spéciales de claire.	Crue ou cuite Pochée, gratinée En brochette En soupe
Moule	Issue d'élevage (mytiliculture), Elle est élevée, sur des bouchots (piquets plantés en mer), à plat ou sur corde.	Crue ou cuite, farcie Marinière, en éclade En mouclade
Clams	Coquille épaisse et lisse, couleur crème (Atlantique, Méditerranée)	Cru, farci à l'ail
Coque	Coquille striée, couleur grisâtre. (Atlantique, Méditerranée)	Crue, farcie à l'ail
Palourde	Coquille striée de couleur grisâtre. (Atlantique, Méditerranée)	Crue, farcie à l'ail
Praire	Coquille striée, très épaisse. (Atlantique)	Crue, farcie à l'ail
GASTÉROPODES		
Bigorneau	Petit escargot de couleur noire ou brune, aussi appelé vigneau ou guignette. (Manche, Atlantique, Méditerranée)	En amuse-bouche
Bulot	Escargot à coquille conique, appelé aussi buccin ou casque épineux. (Manche, Atlantique, Méditerranée)	Cuits, mayonnaise

2. Le service des fruits de mer

Servis à l'assiette ou au plateau, le prix varie en fonction de la composition. Dans tous les cas, il est nécessaire de fournir au client :

- **Du matériel spécifique** : fourchette à huîtres, piques à bigorneaux, curette et pince à crustacés.
- **Des produits d'accompagnement** : beurre demi-sel, citron, vinaigre à l'échalote, mayonnaise, aïoli, pain de seigle.

Les vins blancs secs accompagnent au mieux ces mets, ils seront choisis en fonction de la provenance des fruits de mer.

Provenance	Huîtres de Bouzigues	Plateau de fruits de mer de Bretagne	Huîtres du bassin d'Arcachon
Vin	Picpoul de Pinet	Muscadet	Entre deux mers

À vous de jouer !

Identifiez les coquillages disposés sur ce plateau de fruits de mer.



13

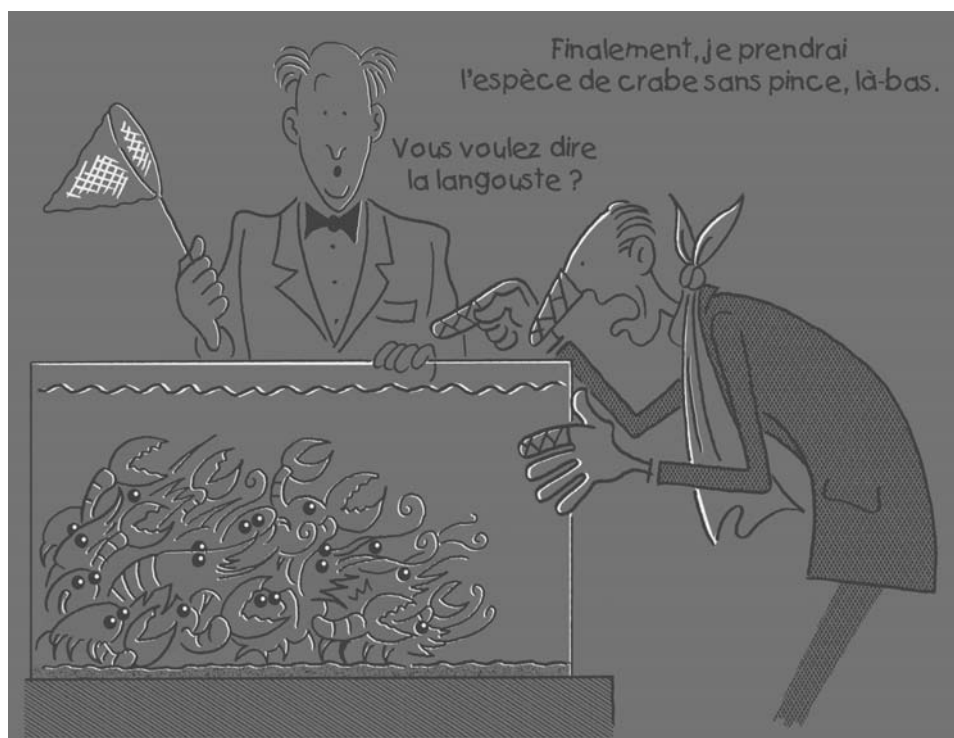
Les crustacés

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer les produits les plus courants
- Citer leurs principales caractéristiques et donner leur origine géographique

SITUATION

Jean-Paul, serveur, est en stage dans un restaurant du bord de mer qui organise des menus thématiques autour des crustacés.



1 Nommez les crustacés que vous reconnaissez.

On peut voir des crabes, des langoustes, des crevettes.

2 Indiquez la différence entre un crabe et une langouste.

Contrairement au crabe, la langouste n'a pas de pinces.

3 De quelle manière les crustacés sont-ils présentés ?







Les crustacés sont présentés vivants dans un aquarium afin de pouvoir être choisis par le client.

1 L'identification des crustacés

DOCUMENT 1 Les origines

Les crustacés sont des animaux aquatiques recouverts d'une carapace. Leur chair est très prisée. Certains sont nobles (homard et langouste) mais leur rendement est très faible (beaucoup de perte). D'autres sont plus communs : la langoustine, la crevette grise, rose ou bouquet, le tourteau, l'araignée... On trouve aussi des crustacés d'eau douce, en particulier l'écrevisse.

1 Indiquez sous chaque photo le nom du crustacé.

		
<p>Un homard</p> <p>Breton, d'Irlande, du Canada (particulièrement en élevage)</p>	<p>Le tourteau</p> <p>Appelé aussi « Dormeur », on le pêche en Bretagne, en Normandie (dans le golfe de Gascogne et en mer d'Irlande)</p>	<p>La langoustine</p> <p>Présente de l'Islande au Portugal</p>
		
<p>La langouste</p> <p>Verte à Cuba, rose en Bretagne ou en Méditerranée, elle est très appréciée pour sa chair de grande qualité.</p>	<p>L'araignée</p> <p>La France en est le principal pays producteur, en particulier en Bretagne, mais dans certains pays comme le Maroc, sa pêche tend à se développer.</p>	<p>La crevette</p> <p>De nombreuses variétés : de la petite grise au bouquet. De nombreux élevages en Afrique, Asie, Amérique centrale et Amérique du Sud.</p>

2 Les crustacés au restaurant

DOCUMENT 2 La carte

De nombreux restaurants spécialisés dans les produits de la mer ou non proposent une carte de crustacés pouvant varier selon la saison et les arrivages.

Classique:
Présentation
sur glace

Plateaux de fruits de mer
Plateau « Bar à Huitres » 30.00
(Pour 1 pers.)
1/2 crabe ou 1 araignée, bulots, bigorneaux,
Crevettes grises, crevettes roses, 4 moules d'Espagne,
4 amandes de mer, 1 clam, 8 huitres creuses n°4, 2 belons n°5

Nature :
Présentation
sur algues

Plateau Prestige 99.50 €
(Pour 2 pers.)
1 homard, langoustines, 12 palourdes
6 fines de Claire n° 2, 6 belons n°0
6 spéciales n°2, 6 huitres creuses n°2,
Étrilles, bulots, 1 tourteau, crevettes roses

Plateau Prestige 90.00 €
(Pour 2 pers.)
2 homard, 1 crabe, 1 araignée,
Étrilles, langoustines,
crevettes roses, crevettes grises

Crustacés
Crabe ou araignée de mer, sauce mayonnaisela pièce 15,50 €
Crevettes rosesla portion 15,00 €
Étrillela pièce 1,20 €
Crevettes grisesla portion 8,65 €

Notre vivier d'Eau de Mer
Homard à votre choix : vapeur, grillé ou à la Parisiennepour 100 g 11,90 €
Nous vous conseillons 400 à 500g
Langoustines à votre choix : grillées aux épices ou froides mayonnaise Env 400 g 27,50 €

2 Nommez les deux méthodes de présentation proposées aux clients.

Les crustacés peuvent être présentés sur glace ou sur algues.

DOCUMENT 3 Le service des crustacés

Pour une consommation facile, divers ustensiles appropriés sont remis aux clients :

- une pince à homard pour casser les pinces et les pattes ;
- une curette pour retirer la chair de la carapace ;
- un rince-doigts afin de se rincer et se désodoriser les doigts après consommation.

3 Identifiez chacune des pièces ci-dessous.

		
Rince-doigts	Pince à homard	Curette

14

Les viandes de boucherie

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier les produits les plus courants
- Énumérer leurs caractéristiques et leurs origines

SITUATION

Gilles, serveur au restaurant *La bavette*, doit conseiller des clients dans le choix de leur plat.



- 1 Indiquez le nom de l'animal dont est issue la viande proposée par le serveur.

Le bœuf.

- 2 Nommez des morceaux de viande qui peuvent être servis saignants.

Le steak, la bavette, le tournedos, le chateaubriand.

- 3 Citez des adjectifs pouvant donner envie à un client de déguster une côte de bœuf bordelaise.

Tendre, moelleuse, savoureuse, cuite à convenance...

1 La classification

DOCUMENT 1 Morceaux choisis

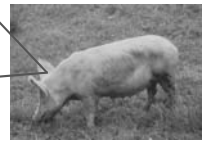
Les viandes de boucherie regroupent les chairs musculaires des animaux comestibles, c'est-à-dire ceux qui proviennent de la filière bovine, ovine, caprine et porcine.

Au restaurant, ils se cachent parfois derrière des dénominations : gigot, escalope, bavette, côtelette, tournedos et mille autres délices... Toutefois, il est important de connaître quel animal se cache derrière une dénomination afin de pouvoir conseiller le client au mieux.

1 Reliez à la carte ci-dessous chaque animal à sa dénomination. Puis surlignez les deux intrus.



- Côte de bœuf grillée sauce bordelaise
- Gigot rôti aux herbes de la garrigue
- Magret au poivre vert
- Escalope de veau viennoise
- Osso Bucco Milanaise
- Bavette à l'échalote
- Côtelette d'agneau Maréchal
- Côte de porc sautée charcutière
- Gigue de chevreuil Grand Veneur
- Tournedos aux morilles
- Carré d'agneau en croûte d'épices
- Longe de porc aux pruneaux



DOCUMENT 2 Comme les vins : blanche ou rouge

Le bœuf a une chair rouge vif, brillante, ferme et élastique. Elle est aussi légèrement « persillée », c'est-à-dire qu'elle contient des incrustations de graisse dans le muscle. Si la chair est plus pâle et plus sèche, elle est beaucoup moins bonne.

Le veau fermier, nourri uniquement de lait, a une chair bien blanche, en général, mais qui peut varier en fonction de la race. Elle est moelleuse.

La chair de l'agneau est blanche et très tendre, celle du mouton est rouge, plus ferme, avec un goût plus prononcé.

La tendreté d'une viande est fonction de l'âge de l'animal, mais aussi de sa race, de son état d'engraissement et de sa provenance sur la carcasse. Les morceaux les plus tendres se situent sur les parties arrière et dorsale de l'animal.

2 Indiquez le principal critère de classification des viandes de boucherie.

La couleur de la viande.

3 Soulignez en rouge les animaux à chair rouge et en bleu ceux à chair blanche.

4 Classez les animaux des documents 1 et 2 en fonction de la tendreté de la viande.

Animal à chair tendre	Animal à chair ferme
<u>Le agneau</u> <u>Le veau</u>	<u>Le mouton</u> <u>Le bœuf</u>

Les viandes de boucherie

1. La classification

Filière	Viandes rouges	Viandes blanches
Bovins	Bœuf	Veau
Ovins	Mouton	Agneau*
Caprins	Chèvre	–
Porcins	–	Porc

*l'agneau, de couleur rosé, est intégré à la catégorie des viandes blanches.

2. Les dénominations au restaurant

N°	Désignation	Description	Caractéristiques
	Filet	Filet de bœuf	Viande rouge très tendre cuite à la convenance du client (sautée, grillée...)
	Chateaubriand	Tranche de filet de bœuf	
1	Tournedos	Tranche de filet de bœuf	
3	Entrecôte		Tendre très goûteuse (persillée)
	Côte	Épais morceau	Tendre très goûteuse
2	Gigot	Cuisse d'agneau	Tendreté, goût assez prononcé
	Selle	Partie dorsale d'agneau	Moelleuse et parfumée.
	Carré	Train de côte	Rôti aux herbes ou en croûte
4	Côtelette		Viande parfumée. Grillée ou sautée.
	Médailon de veau	Morceau assez épais	Tendre morceau de veau.
	Escalope	Tranche de veau	Tendreté et moelleux de la viande.
	Côte de veau		Sautée, vallée d'Auge.
	Carré	Train de côtes	Servi braisé.
	Osso Bucco	Tranche de jarret de veau	
	Carré	Train de côtes	Servi braisé, viande moelleuse.
	Côtes de porc	Partie du train de côtes	

À vous de jouer !

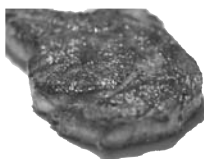
Indiquer dans la première colonne le numéro des photos ci-dessous.



1



2



3



4

15

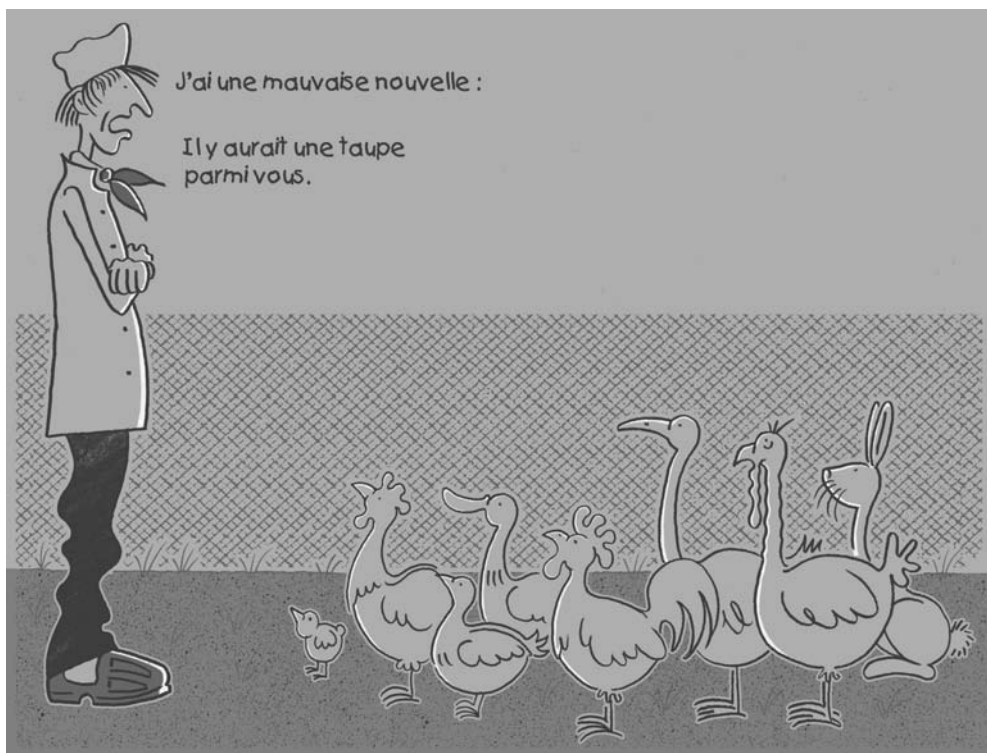
Les volailles

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier les caractéristiques des produits les plus courants
- Énumérer leurs origines

SITUATION

Le cuisinier du restaurant *La poulette dodue* décide d'organiser les repas autour de la volaille pour la semaine. Il demande à Jules de les acheter.



1 Citez tous les animaux que vous parvenez à identifier ci-dessus.

On trouve une oie, un canard, une poule, un poulet, un lapin, un pigeon et une dinde.

2 Indiquez les animaux de basse-cour qui peuvent être gavés.

L'oie et le canard peuvent être gavés.

3 Nommez trois plats et/ou produits que vous connaissez à base de volaille.

L'escalope de dinde milanaise, le canard à l'orange, le lapin à la moutarde, le pigeon farci, le poulet à l'américaine...

1 Les différentes volailles

DOCUMENT 1 Chair blanche ou chair brune ?

Issues d'élevage, les volailles sont classées en deux groupes :

- les volailles à chair blanches ont une viande moelleuse au goût léger. Ce sont le coquelet, le poulet, la poule, le coq, le chapon, la dinde ou la caille.
- les volailles à chair brune ont une chair savoureuse et fine avec un goût plus prononcé. Parmi elles, on compte la pintade, le pigeon, le canard et l'oie.

1 Identifiez les volailles représentées ci-dessous.



Le coq



Les canards



L'oie



La dinde



La pintade



Le pigeon



La poule



La caille

2 Classez les volailles dans le tableau ci-dessous.

Chair brune	Chair blanche
<ul style="list-style-type: none"> • La pintade • Le pigeon • Le canard • L'oie 	<ul style="list-style-type: none"> • Le coquelet • Le poulet • La poule • Le coq • La dinde • La caille

2 Les dénominations au restaurant et dans l'agroalimentaire

DOCUMENT 2 Les volailles entières

Pour promouvoir les volailles locales, le chef propose sur sa nouvelle carte, plusieurs plats à base de volaille aux dénominations suivantes :



La caille farcie



Le caneton à l'orange

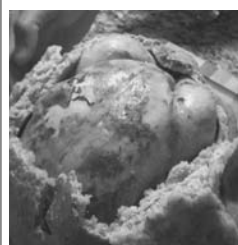
Poulet grillé à l'Américaine
(Poulet cuit au grill accompagné de croustillantes pommes pailles, de tomates et champignons grillés)

Caneton à l'orange
(Volaille braisée servie avec une sauce aigre-douce à l'orange)

Poularde pochée sauce suprême
(Volaille à chair moelleuse, nappée d'une onctueuse sauce blanche servie sur un socle de riz)

Poulet en croûte de sel
(Poulet cuit au four enrobé d'une croûte de sel)

Caille farcie
(Petite caille désossée puis farcie d'une mousseline de viande, rôtie au four)



Le poulet en croûte



Le poulet à l'américaine

3 Remplacez sous chaque plat sa dénomination.

DOCUMENT 3 L'agroalimentaire : les volailles en morceaux

Les volailles découpées sont principalement issues de l'agroalimentaire. Les morceaux les plus courants sont les suivants :



L'escalope



Les aiguillettes

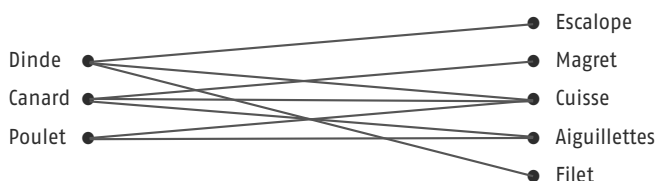


Les cuisses



Les magrets et les filets

4 Reliez au moyen d'une flèche chaque animal à ses morceaux.





Les volailles

1. Les différentes volailles

Elles sont classées en fonction de la couleur de leur chair.

Chair brune	Canard, oie, pigeon, pigeonneau, pintade, pintadeau
Chair blanche	Coquelet, poulet, chapon, coq, poularde, poule, dindonneau, dinde, dindon, caille

2. Les dénominations au restaurant et dans l'agroalimentaire

La plupart des volailles sont proposées entières et jeunes. Elles peuvent être rôties, grillées, poêlées... Si elles sont découpées, elles seront sautées. Quand elles sont plus âgées, elles seront braisées ou pochées.

Volaille et cuisson	Caractéristiques	Dénominations
Chair blanche rôties	Viandes tendres et moelleuses, légèrement parfumées	Poulet rôti, grillé à l'Américaine Poulet en croûte de sel
Chair blanche pochées	Viandes moelleuses au goût assez prononcé	Poularde pochée sauce suprême
Chair brune rôties	Viandes tendres au goût soutenu	Pintadeau rôti sur canapé
Chair brune poêlées	Viandes moelleuses avec un goût assez prononcé	Caneton poêlé à l'orange

Les volailles découpées				
Appellations	Volailles	Préparation	Caractéristiques	Dénomination
Cuisses	Poulet, dinde	Grillées, sautées	Tendreté	Poulet sauté Chasseur
	Canard, poule	Confites, braisées	Moelleuse, goût assez prononcé	Cuisse de canard confite Jambonnette aux pruneaux...
Escalopes	Poulet, dinde	Sautées, grillées	Viandes moelleuses	Escalopes à la crème Escalopes de volaille panées...
Magret	Canard gras	Grillé, sauté...	Tendreté, moelleux	Magret au poivre vert Magret sauce Bigarade...
Aiguillettes	Canard, poulet	Sautées	Très tendre, goût fin	Aiguillettes de canard aux aïelles
Côtelette	Canard	Grillée, sautée	Tendre, goût subtil	Côtelettes aux herbes...

À vous de jouer !

- Messenger pendant la guerre, il peut être voyageur ou ramier.
Jeu d'enfant (vole ou pas).
- Poulet castré et engraisé.
- Elle est souvent suprême.
- Très petite volaille souvent aux raisins.
- Reine du gavage en Alsace.
- Originaire d'Égypte, de plumage gris moucheté blanc.

				1	P	I	G	E	O	N	
2	C	H	A	P	O	N					
			3	P	O	U	L	A	R	D	E
4	C	A	I	L	L	E					
			5	O	I	E					
6	P	I	N	T	A	D	E				

16 Les légumes

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier et énumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants

SITUATION

Nous sommes au printemps, pour accroître ses connaissances sur les produits, Paolo, le nouvel apprenti, accompagne le chef de cuisine au marché de Rungis. Ils s'arrêtent devant l'étal de légumes.



1 Identifiez les légumes de l'illustration.

On trouve des salades, navets, radis, poireaux, carottes, artichauts.

2 Nommez trois légumes à racines.

Les navets, les radis et les carottes.

3 Expliquez pourquoi les champignons ne sont pas très présents sur cet étal.

Il n'y a pas de champignons car ce n'est pas la saison.

1 Les familles de légumes

DOCUMENT 1 Qu'est-ce qu'un légume ?











Un légume est une plante potagère dont une certaine partie est comestible ; le nom de cette partie consommable donnera le nom de la famille de légumes. Il peut s'agir :

- du bulbe (ail, échalote, oignon) ;
- des racines (carotte, betterave, céleri-rave, radis) ;
- de la tubercule (pomme de terre, topinambours) ;
- des feuilles (chou, épinard, salade) ;
- des inflorescences (chou fleur, brocoli, chou romanesco, artichaut) ;
- des tiges (bette, cardon, fenouil, céleri branche) ;
- des rhizomes (asperges) ;
- du fruit (aubergine, tomate, concombre, poivron, potimarron) ;
- des graines (pois, haricot blanc, fève) ;
- des champignons (bolet, chanterelles, morilles...).





À l'état frais, ils sont consommés quelques jours après la cueillette.

Ils peuvent être conservés suivant les différents principes de conservation ou séchés (haricots, pois chiches, lentilles, fèves, etc.), pour être consommés toute l'année.

1 Indiquez pour chaque légume sa famille d'appartenance. Attention aux intrus.

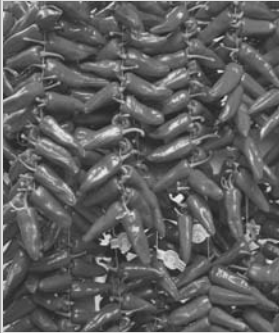
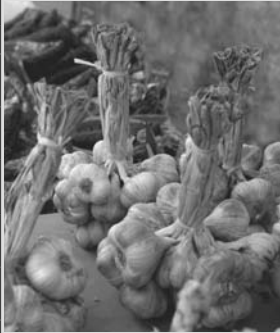
				
À racines	À racines	À fruit	À inflorescence	
				
À inflorescence	À feuilles	À tiges		À bulbe

2 Associez à chaque champignon son nom : cèpe, morille, girolle, pleurote.

			
Morille	Cèpe	Girolle	Pleurote

2 Les différentes utilisations

DOCUMENT 2 Les IGP et AOC potagères

 Piment d'Espelette	AOC	IGP	 Ail rose de Lautrec
	Coco de Paimpol	Ail rose de Lautrec	
	Lentille verte du Puy	Asperge des Sables des Landes	
	Oignon doux des Cévennes	Haricot tarbais	
	Piment d'Espelette	Lentilles vertes du Berry	
	Pomme de terre de l'île de Ré	Lingot du Nord	
	Pomme de terre primeur du Roussillon	Mâche nantaise	
		Poireaux de Créances	
		Pommes de terre bintje de Merville	

3 Surlignez les deux AOC et IGP, les plus proches de votre région.

4 Identifiez les deux condiments illustrés.

DOCUMENT 3 Des recettes pour chaque saison !

Les légumes sont consommés, crus en salade ou cuits dans de nombreuses préparations culinaires (potages, purées, flans, mousses etc.) ou en garniture de viandes et poissons. Certains sont apprêtés en tant que condiments (oignons, cornichon, choux-fleurs, piment, etc.) alors que d'autres servent à faire des boissons (jus de carotte, jus de tomate...).

Voici quelques utilisations :



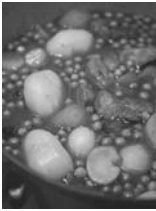

• Printemps / été

Salade Niçoise : spécialité provençale à base de légumes, œuf dur, thon et olives ;
Crème Vichyssoise : potage froid de pomme de terre et poireau agrémenté de ciboulette ;
Garniture châtelaine : fonds d'artichauts garnis de pommes noisettes ;
Tian de légumes : rondelles d'aubergines, courgettes, tomates rôties au four ;
Navarin printanier : sauté d'agneau garni de légumes, haricots verts, carottes, navets, petits pois.

• Automne / hiver

Légumes à la Grecque : choix de légumes cuits puis servis froids ;
Potage Parmentier : potage onctueux à base de poireau et pomme de terre ;
Crème Dubarry : crème veloutée à base de chou fleur ;
Tarte aux oignons : pâte brisée garnie d'oignons émincés et d'appareil à flan salé ;
Macédoine de légumes : mélange de légumes taillés en petits dés ;
Cassoulet toulousain : spécialité toulousaine à base de haricots blancs.

5 Identifiez les plats ci-dessous.

			
Tian de légumes	Cassoulet	Navarin printanier	Salade niçoise

Les légumes

1. Les familles de légumes

Les légumes regroupent l'ensemble des plantes potagères dont certaines parties sont consommables. Ils sont classés en familles ; au restaurant, ils peuvent être consommés crus ou cuits. Ils existent à l'état frais mais aussi, appertisés, surgelés, sous vide crus et enfin sous vide cuits.

Les légumes ont une saisonnalité de production: le printemps, l'été, l'automne et l'hiver. Les moyens de conservation actuels permettent d'avoir certains légumes à l'état frais toute l'année.

Exemples	Utilisations
LES BULBES	
Ail ■ ■ ■ ■	Assaisonnement
Oignons ■ ■ ■ ■	assaisonnement
Échalotes ■ ■ ■	assaisonnement
LES CHAMPIGNONS	
Bolets, cèpes ■	Garniture, sauce
Champ. Paris ■ ■	Garniture, sauce
Morilles ■ ■	Garniture, sauce
LES FEUILLES	
Salades ■ ■ ■	Crudités, garniture
Choux ■ ■	Potage, crudités, garniture
Épinards ■ ■	Potage, garniture
LES FRUITS	
Concombre ■ ■	Crudités, potage froid
Haricots verts ■ ■	Hors d'œuvres, garnitures
Tomates ■	hors d'œuvres, garnitures, jus
LES GRAINES	
Fèves ■	Garniture
Haricots blancs ■	Hors d'œuvres, garnitures
Pois ■	Garnitures

Exemples	Utilisations
LES INFLORESCENCES	
Brocolis ■ ■	Garnitures, flans
Choux-fleurs ■	Hors d'œuvres, garnitures, potages
Courgettes ■ ■	Garnitures, potages, flans
LES RACINES	
Carottes ■ ■	H0, potages, garnitures, jus
Navets ■ ■	Garnitures, potages
Radis ■ ■	Hors d'œuvres
LES RHIZOMES	
Asperges ■ ■	Garnitures, flans, potages
LES TIGES	
Blettes ■ ■	Garnitures
Cardons ■ ■	Garnitures, flans
Céleris ■ ■	Garnitures
LES TUBERCULES	
Pommes de terre ■ ■	Hors d'œuvres, garnitures.
Topinambours ■ ■	Purées, garnitures
	H0 = Hors d'œuvres






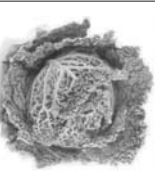
Les légumes en condiments

« Oignons grelots », les cornichons, sont les plus communément consommés en France : on trouve aussi les pickles (originaires de Grande Bretagne). Il s'agit de différents légumes conservés au vinaigre, tels que le chou fleur, la carotte, le concombre.

Ils accompagnent parfaitement les buffets de charcuteries. D'autres peuvent être séchés comme la tomate et le piment.

À vous de jouer !

Identifiez les légumes ci-dessous.

					
Céleri branche	Chou fleur	Asperge	Épinard	Blette	Chou

17

Les charcuteries

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier
- Énumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants.

SITUATION

Henri vient de se faire embaucher au restaurant *le Cochon Farceur*. Pour ses débuts, on lui demande de préparer les assiettes de charcuterie servies en entrées.



1 Citez trois des charcuteries présentées.

- Jambon
- Saucisson
- Pâté

2 Nommez les condiments pouvant accompagner ces charcuteries.

Pain, cornichon, beurre....

3 Citez le vin (le plus proche de votre région) pour accompagner cette assiette.

Réponse personnelle.



1 Les jambons et les autres charcuteries

DOCUMENT 1 Crus ou cuits ?

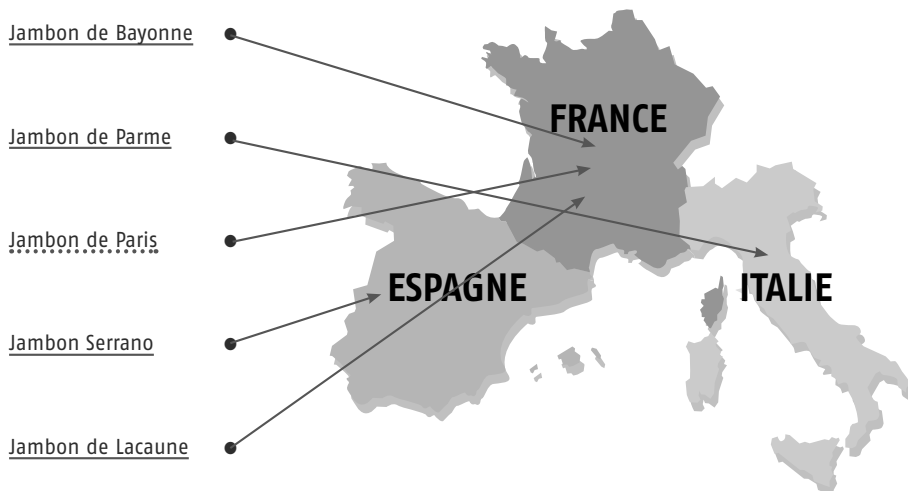
Cru : cette appellation est réservée à la cuisse de porc salée et/ou fumé puis séchée. Certains d'entre eux sont protégés par des labels, des IGP (Indication Géographique Protégée comme le jambon de Bayonne, le jambon de Lacaune...), mais aussi des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée comme le Serrano en Espagne, le Parme en Italie). Par extension, l'appellation « cru » est aussi utilisée pour le sanglier.

Cuit : les cuisses sont cuites à la vapeur ou dans un bouillon après salage par injection de saumure (eau = sel). Elles peuvent être fumées ou pas. Ce procédé est aussi employé pour les épaules de porc. Parmi les jambons cuits, on retrouve le jambon de Paris et le jambon persillé.

- 1 Dans le document 1, encadrez la définition du jambon cru et soulignez celle du jambon cuit.
- 2 Identifiez les charcuteries ci-dessous et précisez s'il s'agit de jambon cru ou cuit.

	
<p>Nom : Jambon de Paris</p> <p>Appellation : Jambon cuit</p>	<p>Nom : Jambon de Bayonne</p> <p>Appellation : Jambon cru</p>

- 3 Indiquez au moyen d'une flèche, leur pays de provenance. Soulignez en rouge les jambons crus et en bleu les jambons cuits.



2 Les charcuteries embossées

DOCUMENT 2 L'embossage

L'embossage consiste à remplir un boyau ou une tripe (naturel ou pas) d'une préparation.

Parmi les charcuteries embossées, on distingue :

- les différentes **saucisses** : préparation à base de viande et gras de porc crus, hachés pouvant être additionnés de foie de porc. Elles ont un fin diamètre ;
- les **saucissons** : préparation à base de viande et gras de porc ou d'âne, crus ou cuits, de diamètre plus ou moins gros ;
- les **boudins** : préparation à base de viande et gras de porc liés au sang ;
- les **andouilles** : tripes de porc.

4 À partir du document 2, identifiez ces différentes charcuteries.



DOCUMENT 3 Les terrines, les pâtés et les rillettes

La composition des terrines et des pâtés est très variée. Elle n'en demeure pas moins à base de viande et de gras de porc hachés, ou de viande d'autres animaux (volaille, gibiers), mais aussi d'abats.

Leur fabrication et leur composition sont très réglementées. L'élément dominant donne l'appellation, sa proportion varie entre 20 et 50 % selon la terrine. L'utilisation d'additifs est fixée par la réglementation communautaire.

La base de fabrication des rillettes est la viande porc. Dans le Sud-Ouest elles peuvent être à base de chair de canard ou d'oie. On peut trouver des rillettes de lapin ou de mouton.

Dans tous les cas, la viande est détaillée en gros dés et cuite lentement dans la graisse, et non hachée.

5 Encadrez en rouge l'élément de base de ces charcuteries ; en vert les éléments pouvant le compléter ou le remplacer.

6 Indiquez la différence entre le pâté et les rillettes.

La viande est détaillée en gros dés et cuite lentement dans la graisse.

La viande n'est pas hachée.

DOCUMENT 4 Le service des charcuteries

Les charcuteries peuvent être servies, présentées à l'assiette, au petit-déjeuner ou au repas, ou pour promouvoir leur vente à la voiture ou au buffet. Elles seront accompagnées de beurres, de condiments (cornichons et oignon au vinaigre, moutarde...), de pains spéciaux (pain de campagne, pain de seigle...), et de vins régionaux, souvent des vins rouges légers, ou vins rosés.

De plus, elles entrent dans la composition de nombreux plats régionaux (choucroute d'Alsace, cassoulet Toulousain, potée Auvergnate...).



7 Indiquez la composition d'une assiette de charcuteries de votre région.

Charcuteries : Réponse personnelle selon la région

Accompagnement : Pain de campagne, beurre, cornichons, oignons au vinaigre, moutarde, vin régional...



Les charcuteries

Les charcuteries sont un mode de conservation de viande de porc, mais aussi de volaille, de veau, de bœuf, de chèvre ou de gibiers, par salage puis séchage et/ou fumage ou cuisson. Elles représentent des savoir-faire personnalisant chaque région selon sa production et ses richesses.

1. Les jambons et les autres charcuteries

Les jambons		
Définition	Produits	Lieux de production en France
Cuisse de porc ou sanglier	cru / séché	Bayonne, Lacaune, Auvergne, Jura, Pyrénées, Bretagne
	cru / fumé	Ardenne, Morvan, Savoie
	cuit	Paris, Dijon (York, Prague)
Les charcuteries embossées		
Définition	Produits	Lieux de production en France
Préparations à base de viande et gras de porc et d'abats. Elles peuvent être crues ou cuites.	saucisse sèche, gendarme	Auvergne; Limousin, Alsace
	saucisson, salami	Lyon, Arles, Sud-ouest
	mortadelle	Lyon, Paris (Italie)
	rosette, jésus	Lyon, Auvergne, Sud-Ouest
	cervelas	Lyon, Strasbourg, Reims
	saucisse fumée	Montbéliard, Morteau
	boudins	Auvergne, Champagne, Sud-Ouest
	andouilles	Vire, Guéméné
	andouillettes	Troyes, Reims, Morvan
Les terrines, pâtés et rillettes		
Définition	Produits	Lieux de production en France
Pâtés : viande de porc, de gibiers, de volailles, additionnée d'abats et/ou d'autres produits.	pâté de campagne	Bretagne, Limousin, Sud-ouest
	pâté de foie, terrines	Auvergne, Sud-Ouest
	pâté de lièvre, gibiers	Languedoc, Centre
	terrines de sanglier	Corse, Sologne
Rillettes : viande de porc ou de volaille.	rillettes	Tours, le Mans, la Sarthe
	rillettes de canard ou oie	Sud-Ouest
Divers	langue écarlate (bœuf)	
	magret de canard fumé	Sud-Ouest

2. La présentation et le service

La **vente** des charcuteries s'effectue à **l'assiette ou au plat**, pour promouvoir davantage cette vente, on choisira de les **présenter à la voiture ou au buffet**, le tranchage s'effectuant devant le client.

Les accompagnements : pain de campagne, beurre, moutarde (s), cornichons et petits oignons au vinaigre. Ils doivent les mettre en valeur et non en altérer leur goût.

Les vins : rouges légers et les vins rosés, de préférence régionaux. Les jambons secs, le magret fumé s'accordent très bien avec une tranche de melon ou des figues fraîches.

À vous de jouer !

Soulignez en rouge les jambons cuits, en bleu les jambons crus et en vert les charcuteries embossées.

Jambon de Paris

Salami

Andouille de Vire

Jambon de Bayonne

Mortadelle

Rosette

Jambon de Lacaune

Jambon de Dijon

18

Les fromages : la fabrication

OBJECTIFS : être capable de...

- Citer les différentes phases d'élaboration des fromages
- Nommer les différentes familles de fromages

SITUATION

Julien, employé dans un restaurant ayant une clientèle familiale, est chargé de préparer un plateau de fromages variés qui peut satisfaire les envies des petits comme celles des grands.



1 Nommez les différents fromages que vous connaissez.

Le camembert, le chèvre, le bleu d'Auvergne, le Roquefort...

2 Citez le fromage associé à la caricature du français.

Le camembert.

3 Comment Julien sert-il les fromages ?

En plateau.

1 La fabrication

DOCUMENT 1 Les produits de base

Le décret du 30 décembre 1988 définit le terme de « fromage » comme étant réservé aux « produits fermentés ou non, obtenus par coagulation du lait, de la crème ou de leur mélange, suivie d'égouttage. ».

1 Citez les produits de base qui permettent de fabriquer du fromage.

Le lait et la crème.

2 Complétez la phrase suivante.

Pour l'élaboration d'un fromage, le lait peut être utilisé à l'état ou mélangé à d'autres ingrédients. Il est possible d'utiliser du lait de :



vache



chèvre



brebis

DOCUMENT 2 Les étapes de la fabrication

La fabrication du fromage passe par les étapes suivantes :

- **le caillage** : l'ajout des ferments lactiques va provoquer la coagulation du lait qui va alors se diviser en deux. On obtient « le caillé » et le « petit-lait ». Lors de l'égouttage, du petit-lait s'écoule.
- **le moulage** : la mise en forme des fromages.
- **le salage** : l'addition de sel à l'intérieur ou sur la surface de la pâte. Le sel permet de maîtriser le développement de micro-organismes spécifiques afin d'orienter le caillé vers l'aspect et le goût final recherché.
- **l'affinage** : la période de maturation du fromage. Les fromages font l'objet de soins manuels constants (retournement, brossages...). La température et l'humidité ont une grande influence sur la progression de l'affinage pour atteindre la saveur finale.

3 Numérotez les différentes étapes dans l'ordre chronologique.



3..... Le salage



2..... Le moulage



4..... L'affinage



1..... Le caillage

4 Citez les modifications que peut apporter l'ajout de sel à un fromage.

L'ajout de sel agit sur les qualités organoleptiques du fromage : aspect et saveur.

5 Donnez un synonyme « d'affinage ».

Maturation

2 Les familles de fromages

DOCUMENT 3 Les huit familles de fromages

La France est certainement le premier producteur de fromages aussi bien par la quantité (environ 2 millions de tonnes par an) que par la diversité (à peu près 400 fromages différents). Les fromages sont regroupés en huit familles :

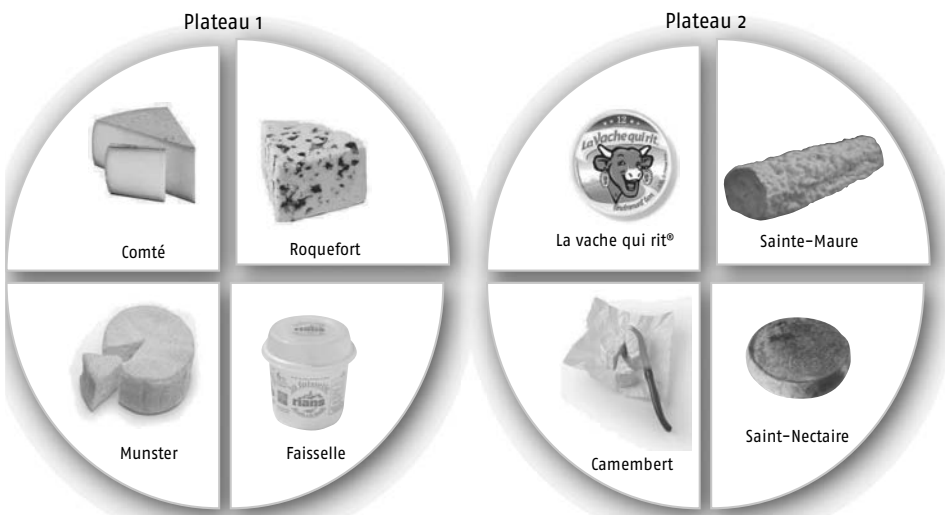
- les fromages frais, sans affinage (Faisselle, Chavrou...) ;
- les fromages à pâte molle croûte fleurie, blancs et souples (le brie de Meaux, le camembert de Normandie) ;
- les fromages à pâte molle croûte lavée, orangés, assez souples (le Munster, le Pont-l'Évêque) ;
- les fromages persillés, les bleus (le Roquefort) ;
- les fromages à pâte pressée non cuite, croûte plus ou moins épaisse, orangée à brune, pâte ferme (le Cantal, le Saint-Nectaire) ;
- les fromages à pâte pressée cuite, croûte et pâte dures (le Comté, le Beaufort) ;
- les fromages de chèvre (le Rocamadour, le Sainte-Maure de Touraine) ;
- les fromages fondus, vendus sous le nom d'une marque commerciale (La vache qui rit®*).

*La vache qui rit, marque enregistrée appartenant à la société Fromageries Bel

6 Citez deux fromages de votre région que vous connaissez. Indiquez leur famille.

Réponse personnelle.

7 Vous présentez les plateaux de fromages suivant à un client. Complétez le tableau ci-dessous.



Familles	Plateau 1	Plateau 2
Fromage frais	Faisselle	
Fromages à pâte molle et croûte fleurie		Camembert
Fromages à pâte molle et croûte lavée	Munster	
Fromages persillés	Roquefort	
Fromages à pâte pressée non cuite		Saint-Nectaire
Fromages de chèvre		Sainte-Maure
Fromages fondus		La vache qui rit®

Les fromages : la fabrication

1. La fabrication

Les fromages sont obtenus à partir de différents laits (brebis, vache et chèvre), purs ou mélangés.

LES ÉTAPES

Le caillage : présure OU des ferments lactiques + lait = coagulation. On obtient « le caillé » (partie solide) qui va servir à faire les fromages et le « petit-lait » (partie liquide) utilisé pour l'alimentation du bétail.

L'égouttage : le caillé se contracte et le petit-lait s'écoule. Cette séparation se fait spontanément. Il peut être accéléré par brassage, tranchage et chauffage.

Le moulage : la mise en forme des fromages soit dans des moules perforés, soit par pressage dans des toiles cerclées de bois ou d'autres matériaux.

Le salage : à l'intérieur ou sur la surface, le sel permet de maîtriser le développement de micro-organismes spécifiques et d'orienter le caillé vers l'aspect et le goût final.

L'affinage : période de maturation qui dure de plusieurs jours à quelques mois. Le caillé se transforme en pâte sous l'effet de la fermentation. Le goût et l'odeur apparaissent.

2. Les familles de fromages

Familles	Descriptifs
Fromages frais (FF)	Aucun affinage, de couleur blanche et de texture molle, ils ont un goût frais, acidulé et léger. Faisselle, broccio...
Fromages à pâte molle et croûte fleurie (PMCF)	Leur croûte est blanche et duveteuse, elle peut comporter des traces orangées selon l'affinage. La pâte est plus ou moins souple au toucher. Goût affirmé. Brie de Meaux, Camembert de Normandie...
Fromages à pâte molle et croûte lavée (PMCL)	La croûte est orangée car ces fromages sont lavés avec de l'eau salée qui peut être remplacée par une eau-de-vie locale. Le goût est prononcé. Munster, Époisses, Livarot, Maroilles...
Fromages à pâte persillée (PP / les bleus)	Les moisissures se sont développées à l'intérieur de la pâte. Certains sont recouverts d'une feuille de papier aluminium pour éviter la formation de la croûte. Roquefort, Bleu de Gex, Bleu des Causses...
Fromages à pâte pressée non cuite (PPNC)	Le caillé, après être découpé et brassé, est pressé fortement dans des formes. Goût assez corsé : Cantal, Reblochon, Saint-Nectaire...
Fromages à pâte pressée cuite (PPC)	Le caillé est chauffé pour augmenter la durée de sa conservation. L'affinage est plus long. Ces fromages ont un goût léger. Abondance, Beaufort, Comté, Gruyère français...
Fromages de chèvre	Aussi appelés à croûte naturelle, ils présentent des aspects différents selon le degré d'affinage. Certains sont cendrés. Rocamadour, Banon, Chabichou du Poitou, Pélardon...
Fromages fondus	Fromages non commercialisables en l'état. Ils sont fondus additionnés de crème et autres produits laitiers pour être vendus sous une marque commerciale : La vache qui rit®*, Crème de Roquefort...

*La vache qui rit, marque enregistrée appartenant à la société Fromageries Bel

À vous de jouer !

Identifiez les fromages du plateau.

Camembert

Sainte-Maure

Chabichou

Reblochon

Livarot



19

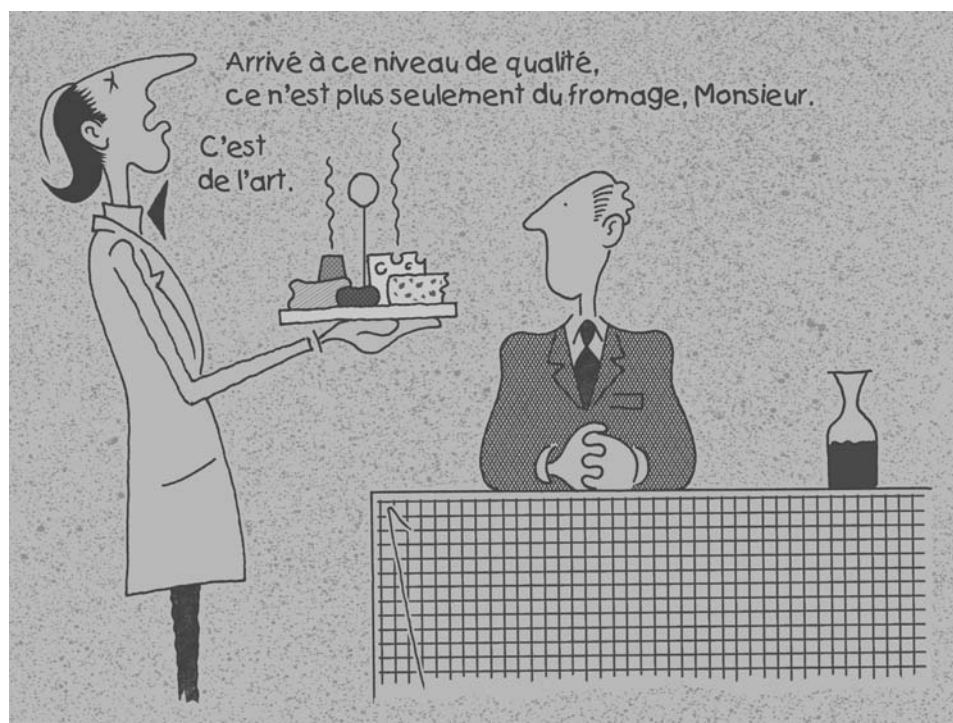
Les fromages : les AOC françaises

OBJECTIFS : être capable de...

- Connaître les différentes appellations et leurs significations
- Nommer différents fromages faisant l'objet d'une AOC

SITUATION

Employé au restaurant, vous présentez un plateau composé de fromages AOC. Pour répondre aux éventuelles questions de vos clients, vous devez connaître ces différents fromages.



1 Citez une ou plusieurs AOC de votre région.

Réponse libre.

2 À quelle famille de fromages appartiennent-ils ?

Réponse libre.

3 Quels sont les accompagnements que vous proposeriez pour ces fromages ?

Réponse libre.

1 Les appellations : AOC et AOP

DOCUMENT 1 L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) garantit l'origine géographique du produit mais définit également les exigences relatives aux conditions de production, notamment les rares laitières et les conditions de transformation fromagère.

Les AOC ont été instituées en France en 1919. Elles sont délivrées par l'institut national des appellations d'origines (INAO). Le Roquefort est le premier fromage à obtenir son AOC le 26 juillet 1925. La dernière AOC accordée date du 16 janvier 2009 pour La Rigotte de Condrieu.

Cette appellation est reconnaissable à son logo.

De nombreux fromages font l'objet d'une AOC : le camembert de Normandie, le Bleu des Causses, le Rocamadour, le Sainte Maure, l'Ossau l'Iraty...

Depuis le 1^{er} mai 2009, les fromages bénéficiant d'une AOC sont devenus AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cette certification apporte les mêmes garanties de production mais élargie la reconnaissance au niveau européen. Le logo AOP doit être porté sur les emballages.

1 Soulignez dans le document 1 les trois caractéristiques garanties par le label AOC devenu AOP.

2 Complétez les sigles



Appellation d'.....
Origine.....
Contrôlée.....

Délivrée par l'INAO.....



Appellation d'.....
Origine.....
Protégée.....

Délivrée par l'INAO.....

DOCUMENT 2 À chaque lait son AOC

La majorité des fromages, sont produits avec du lait de vache soit 92,9 % de la production nationale (Camembert de Normandie, Reblochon, Maroilles, Munster, Comté, Fourme d'Ambert...).

Les fromages de chèvre représentent 4,1 % de la production (Banon, Rocamadour, Valençay, Chabichou du Poitou...). 3 % sont élaborés à base de lait de brebis ; l'un est produit en Aquitaine : l'Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées, les autres sont le Roquefort en Aveyron et le brocciu en Corse.

3 Associez chaque fromage du document 3 à son lait d'origine.

		
Ossau-Iraty-Brebis Pyrénées	Camembert de Normandie	Banon
Roquefort	Maroilles	Rocamadour
Brocciu	Reblochon	Valençay
	Munster	Chabichou du Poitou
	Comté	
	Fourme d'Ambert	

2 Les AOC françaises

DOCUMENT 3 Les fromages AOC (AOP)

En France, il existe 46 appellations qui se répartissent sur l'ensemble du territoire national : 29 fromages au lait de vache, 14 fromages au lait de chèvre et 3 au lait de brebis (dont le premier ayant eu une AOC en 1925 le Roquefort). On trouve des fromages labellisés dans pratiquement toutes les familles de fromages affinés.

4 Retrouvez les noms des fromages suivants à partir de leur définition.

- a. Je suis originaire de la vallée de la Loire. Fromage de chèvre ma forme pyramidale fait ma particularité.
C V A Y N E L A → Je suis le VALENÇAY.....
- b. De Normandie je suis certainement le fromage français le plus célèbre, Avec le pain et la baguette je symbolise la gastronomie française.
M E B E T C M A R → Je suis le CAMEMBERT.....
- c. L'Aveyron est mon département d'origine. Société, Papillon sont des exemples de marques commerciales.
F R Q R T O E U O → Je suis le ROQUEFORT.....
- d. Alsacien de couleur orangée mon odeur est parfois forte.
T M N E R U S → Je suis le MUNSTER.....
- e. Le Jura m'a vu naître. Mon nom vient de mon lait (vache) et je suis entouré de bois (écorce d'épicéa. Ma pâte très coulante est souvent servie à la cuillère.
R A C H V E I N D U M T O N - O D R → Je suis le VACHERIN DU MONT D'OR.....
- f. Je suis né en Touraine. Ma forme spéciale de bûche entourée autour d'une paille fait mon originalité.
N A I T E S - A U R E M → Je suis le SAINTE MAURE.....

DOCUMENT 4 Le service du fromage

Les fromages sont le plus souvent présentés en plateau, la découpe se faisant devant le client ; ils peuvent aussi être dressés sur une voiture ou présentés sous forme de buffet lors d'opération promotionnelle. Lors de banquet, c'est à l'assiette qu'il sera servi.

Ils peuvent être accompagnés, de beurres, de condiments (cumin), de pains spéciaux (pain de campagne, aux noix, de seigle...), de fruits secs ou frais (raisins, pomme, noix...) mais aussi de produits sucrés tels que miel et confiture (confiture de cerises noires d'Ixassou). Les vins d'accompagnement varient en fonction du caractère du fromage. Dans tous les cas on privilégiera les accords régionaux.



5 Indiquez la composition d'une assiette de fromages de votre région.

Réponse libre.

6 Donnez le nom de trois produits d'accompagnement.



Des pains spéciaux, des fruits secs ou frais, des produits sucrés...

7 Soulignez les différentes formes de service des fromages.

Retenez l'essentiel!

Les fromages : les AOC françaises

1. Les appellations : AOC et AOP

Appellation	Délivrée par...	L'appellation garantie :
	l'INAO	<ul style="list-style-type: none"> • les conditions de production • le choix des races laitières • les conditions de transformation
	l'INAO et l'Union européenne	

2. Les AOC françaises

AOC	Lait	AOC	Lait	AOC	Lait
Bocciu	C/B	Cantal	V	Poulligny Saint-Pierre	C
Camembert de Normandie	V	Tome des Bauges	V	Sainte Maure de Tourraine	C
Neufchâtel	V	Salers	V	Selles sur Cher	C
Brie de Meaux	V	Laguiole	V	Crottin de Chavignol	C
Brie de Melun	V	Morbier	V	Picodon e la Drôme ou de l'Ardèche	C
Chaource	V	Reblochon	V	Valençay	C
Livarot ou Colonel	V	Saint-Nectaire	V	Chabichou du Haut Poitou	C
Pont-l'Évêque	V	Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées	B	Rocamadour	C
Maroilles ou Marolles	V	Bleu d'Auvergne	V	Banon	C
Munster ou Munster Géromé	V	Bleu de Vercors-Sassenage	V	Chevroton	C
Mont d'or / Vacherin du Haut-Doubs	V	Fourme d'Ambert ou de Montbrison	V	Pélardon	C
Époisses	V	Bleu des Causses	V	Mâconnais	C
Langres	V	Bleu de Gex-Haut-Jura	V	Rigotte de Condrieu	C
Comté / Gruyère de comté	V	Roquefort	B	Charolais	C
Beaufort	V				
Abondance	V				

■ PMCF ■ PMCL ■ PPC ■ PPNC ■ PP ■ Fromages de chèvre

À vous de jouer !

Retrouvez dans la grille, les mots suivants. Il vous restera des lettres pour former le nom d'un fromage : Abondance, Banon, Beaufort, Cantal, Époisses, lait, Morbier, Roquefort, vache.

COMTÉ

C	T	M	O	R	B	I	E	R
A	S	E	S	S	I	O	P	E
N	O	N	A	B	L	A	I	T
T	R	O	F	E	U	Q	O	R
A	B	O	N	D	A	N	C	E
Y	M	E	H	C	A	V	O	C
E	B	E	A	U	F	O	R	T

20

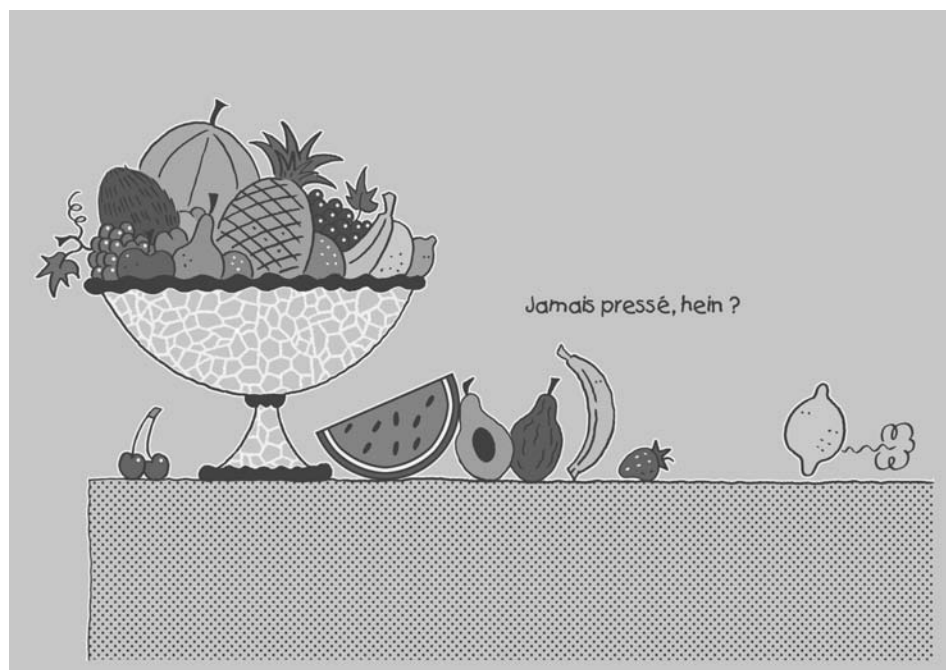
Les fruits locaux et exotiques

OBJECTIFS : être capable de...

■ Identifier et énumérer les caractéristiques et les origines des produits les plus courants.

SITUATION

Dans le cadre d'une animation « Manger 5 fruits et légumes par jour », Naïma décide de proposer un buffet de fruits frais. Elle veut mélanger des fruits de saison et des fruits exotiques.



1 Citez les trois fruits de saison parmi ceux du buffet ci-dessus.

Réponses par rapport à la saison.

2 Nommez les fruits exotiques présents.

Ananas, mangue...

3 Expliquez, selon vos connaissances, la raison pour laquelle de nombreux fruits exotiques ne sont-ils pas présents sur la Métropole au printemps.

Les saisons sont inversées. Lorsque c'est l'hiver en métropole, l'été arrive dans les pays producteurs de fruits exotiques.

1 Les fruits

DOCUMENT 2 Qu'est-ce qu'un fruit ?

Le fruit est le résultat de la fécondation de la fleur. Il contient des graines. Il est souvent charnu et pulpeux. Même si certains légumes tels que le melon et la tomate entrent dans cette famille, le mot « fruit » est réservé à ceux que l'on mange en fin de repas ou que l'on peut utiliser en pâtisserie ou en confiserie.

1 Entourez les photos qui correspondent à la définition du document 1.



DOCUMENT 3 Fruits locaux ou exotiques ?

Les fruits locaux, par définition, sont les fruits produits sur le territoire où l'on vit (ville, région, pays...). Certains sont originaires de nos contrées (tel les petits fruits rouges : cassis, framboise, mûre...), d'autres ont été introduits chez nous par des voyageurs venus de pays plus ou moins lointains.

Aujourd'hui la plupart sont donc produits en France et certains d'entre eux sont protégés par des labels, des IGP (Indication Géographique Protégée : la figue de Solliès, le pruneau d'Agen, la mirabelle de Lorraine, les clémentines de Corse...) ou des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée : la pomme du Limousin, la châtaigne d'Ardèche, les noix du Périgord...).

D'autres fruits proviennent de pays plus lointains, d'autres continents ou pays tropicaux, ils poussent sous des climats différents, on les nomme « fruits exotiques ». Leur saison de production propre correspond, pour notre climat à l'hiver. Les plus connus sont : l'ananas (épaisse écorce rugueuse surmontée de feuilles), la carambole (de couleur jaune en forme étoilée), la mangue (forme ovale de couleur verdâtre à chair rouge orangé), les fruits de la passion (fruit rond de couleur brune à la chair jaune acidulée), le litchi (fraise chinoise), et la noix de coco (coque brune et rugueuse dont on utilise la chair et le lait).

2 Surlignez les fruits rencontrés dans le document ci-dessus.

3 Indiquez le nom de deux fruits reconnus par une IGP ou AOC.

IGP : la figue de Solliès, le pruneau d'Agen, la mirabelle de Lorraine, les clémentines de Corse...

AOC : la pomme du Limousin, la châtaigne d'Ardèche, les noix du Périgord...

4 Indiquez le nom des fruits des assortiments ci-dessous, puis classez-les dans le tableau.

Fruits locaux	Fruits exotiques
Melon, orange, fraise, kiwi, pêche, pamplemousse, pomme, poire, cerise	Ananas, banane



2 Les différentes utilisations

DOCUMENT 4 De nombreuses recettes

Les fruits ont une grande importance dans l'alimentation, on peut les consommer, nature, crus en salade ou cuits en compote, marmelade ou confiture.

De nombreuses préparations culinaires sucrées ou salées sont partiellement composées de fruits. Parmi elles, on peut citer :

- le melon à l'italienne, tranches de melon et de jambon cru ;
- la coupe Florida : suprêmes d'orange et de pamplemousse ;
- le canard à l'orange ;
- le canard Montmorency, garniture à base de cerises ;
- le lapin aux pruneaux ;
- la dinde aux marrons ;
- la caille aux raisins ;
- le riz madras, riz agrémenté de dés d'ananas et de raisins secs ;
- la sauce Grand Veneur, sauce brune agrémentée de gelée de groseille.

Mais les fruits sont surtout utilisés en pâtisserie, sous forme de tartes, de beignets, de mousses, de coulis, de glaces et sorbets. Enfin, on les retrouve aussi dans de nombreuses boissons, jus, nectars, liqueurs et eaux-de-vie. Pour leur bienfait sur la santé, il est conseillé de manger 5 fruits ou légumes par jour.

5 Identifiez les plats ci-dessous.



Canard à l'orange



Boudin aux pommes



Melon à l'italienne



Lapin aux pruneaux

Retenez l'essentiel!

Les fruits locaux et exotiques

Les fruits

Les fruits locaux : ensemble des fruits produits partout en France. Ils peuvent être consommés crus, frais ou secs, ou cuits, en confiture, en garniture de desserts, ou en association avec des mets salés. Les fruits fonctionnent par saison : le printemps, l'été, l'automne et l'hiver.

Exemples	Variétés
FRUITS À PÉPINS	
Coing ■ ■	Champion...
Figue ■ ■	Blanche ou violette
Kiwi ■ ■	Abbot, Monty...
Melon ■	Charentais, Cantaloups...
Pastèque ■	Sugar baba...
Poire ■ ■	Williams, Abate...
Pomme ■	Golden, Granny-smith...
Raisin ■	Cardinal, Chasselas...
AGRUMES	
Citron ■	Eureka, Verna...
Mandarine ■	Oroval, Corse...
Orange ■	Navel, Jaffa...
Pamplemousse ■	Grappefruit...
FRUITS SECS	
Amande ■	Avola...
Noisette ■	Ennis, Ségorbe
Noix ■	Franquette, Mayette
Pistache ■	Mateur, Vera

Exemples	Variétés
FRUITS À NOYAU	
Abricot ■ ■	Bergeron, Stark early...
Cerise ■	Burlat, Griotte...
Nectarine ■ ■	
Pêche ■ ■	Cardinal
Prune ■ ■	Reine-claude, Mirabelle
FRUITS ROUGES ET BAIES	
Cassis ■	Noir de Bourgogne...
Groseille ■	
Fraise ■ ■	Gariguet, St-Claude...
Framboise ■	Meeker, Hornet...
Mûre ■	
Myrtille ■	

LES FRUITS AMYLACES	
Châtaigne ■	Marigoule
Marron ■	Marron d'Olargue

Les fruits exotiques : ils sont produits dans les pays tropicaux ou dans les départements d'outre-mer.

Exemples	Origine
Ananas	Caraïbes, Réunion, Afrique
Banane	Antilles, Côte-d'Ivoire
Carambole	Antilles, Brésil
Dattes	Afrique du nord
Goyave	Antilles, Brésil
Litchi	Chine, Brésil, Floride

Exemples	Origine
Lime	Afrique, Amérique du Sud
Mangue	Antilles, Afrique, Asie
Nashi	Asie, Amérique du sud
Noix de Coco	Polynésie, Afrique
Papaye	Asie, Amérique du sud
Physalis	Asie, Amérique du nord

À vous de jouer !

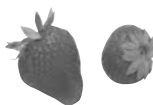
Identifier les fruits ci-dessous et entourer les fruits à pépins.



Cerises



Ananas



Fraises



Pomme



Citrons



Raisin

21

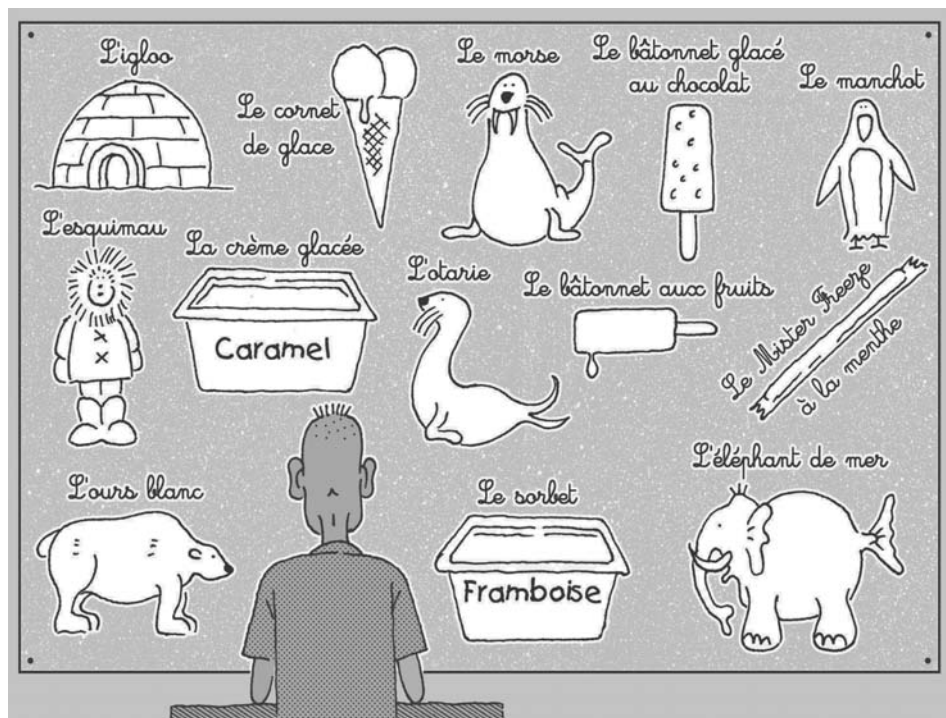
Les glaces et les sorbets

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier les produits les plus courants
- Énumérer leurs caractéristiques et leurs origines

SITUATION

Cet été, Antoine a trouvé un emploi saisonnier comme serveur dans un salon de thé spécialisé dans les glaces et les desserts glacés.



1 Indiquez la catégorie dans laquelle se rangent les produits ci-dessus.

Ce sont des glaces et des sorbets.

2 Identifiez les formes sous lesquelles se présentent les glaces et les sorbets.

Ils se présentent en bac, en bâton, en cornet...

3 Identifiez celui qui contient une forte proportion de fruits et d'eau.

Il s'agit du bâtonnet aux fruits.

1 La fabrication et la conservation

DOCUMENT 1 Les produits de base des glaces et des sorbets

Pour fabriquer des glaces, on peut utiliser différents ingrédients en fonction du type de produits que l'on souhaite obtenir.

Composition	Dénomination
Lait ou crème + sucre + fruits	Glaces aux fruits ou au sirop de fruit
Lait + jaune d'œufs + sucre + arômes (vanille, cacao, café...)	Glaces aux œufs
Lait + crème + sucre + arômes	Crèmes glacées
Eau + fruits + sucre	Sorbets

1 Citez les deux ingrédients communs pour les dénominations suivantes :

Glaces aux fruits, glaces aux œufs, crèmes glacées :

- Le lait.....
- Le sucre.....

2 Expliquez la différence entre une glace aux fruits et un sorbet.

Une glace aux fruits contient de l'eau alors qu'un sorbet est à base de lait.

DOCUMENT 2 La réglementation applicable : la chaîne du froid

Les produits glacés sont des produits alimentaires, ils sont donc soumis à des règles d'étiquetage, d'hygiène et de sécurité alimentaires très strictes. Les différents maillons de la filière agro-alimentaire, du fabricant au consommateur, sont chacun à leur niveau tenus de respecter la chaîne du froid afin de préserver les qualités sanitaires et organoleptiques des glaces. Dans le cas contraire on pourrait avoir un développement de microbes et une modification de la structure du produit (goût, couleur, consistance). Ils doivent respecter la réglementation spécifique au transport, à l'entreposage et à la distribution.

Les informations ci-contre, figurent sur l'emballage d'une crème glacée.

Crème glacée vanille **INGREDIENTS** : lait écrémé réhydraté, crème (30%), sirop de glucose, sucre, poudre de lait écrémé, sirop de glucose-fructose, émulsifiant (mono-et diglycérides d'acides gras), stabilisants (farine de graine de caroube, gomme guar, carraghénanes), extrait naturel de gousse de vanille, arôme naturel de vanille, gousses de vanille épuisées broyées, colorant (caroténoïdes).

A conserver à **-18 °C**.

A consommer de préférence avant :
25 Jan. 2010

3 Entourez sur l'étiquette, la température de conservation d'un produit glacé.

4 Expliquez avec vos propres mots le principe de « chaîne du froid ». Que permet-il ?

La chaîne du froid permet de conserver la glace à la bonne température du fabricant au consommateur.

La glace garde ainsi toutes ses qualités organoleptiques.

2 Les desserts glacés au restaurant

DOCUMENT 3 La carte des desserts glacés

Carte des desserts

Nos compositions sans alcool (6.75 €)

Chocolat Liégeois

Glace chocolat, pâte à choux, chocolat chaud chantilly

Café Liégeois

Glace vanille, chocolat chaude, chantilly

Dame Blanche

Glace vanille, chocolat chaude, chantilly.

Poire Belle Hélène

Glace vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly

Pêche Melba

Glace vanille, pêche pochée, coulis de fruits rouges, amandes grillées

Banana Split

Glace vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat chaud, Chantilly

Profiteroles au chocolat

Pâte à choux, glace vanille sauce chocolat

Nos compositions avec alcool (6.95 €)

Colonel

Sorbet citron, vodka

Tout Mirabelle

Sorbet mirabelle, alcool de mirabelle

Tout Framboise

Sorbet framboise, eau de vie de framboise

Sorbets ou glaces 3 boules (4.60 €)

Sorbets : Framboise, citron vert, cassis, ananas, mandarine, abricot, fruit de la passion, poire

Crèmes glacées : Vanille, café, chocolat, fraise, pistache, nougat, rhum-raïsins, chocolat blanc



5 À partir de vos connaissances et de la carte ci-dessus, indiquez le nom des desserts manquants sur la carte : Pêche Melba, Profiteroles, Colonel, Chocolat Liégeois.

6 Associez à chaque illustration à sa dénomination : profiteroles au chocolat, café liégeois, pêche Melba et poire Belle-Hélène.

			
Profiteroles au chocolat	Pêche Melba	Poire Belle-Hélène	Café Liégeois

7 Choisissez les glaces ou sorbets pouvant correspondre aux clients suivants.

a. Nadège amène son fils de 3 ans déguster une glace :

- Une dame blanche ☐
- Une pêche Melba ☐
- Deux boules au parfum de son choix ☒

b. C'est l'hiver, Natacha, 13 ans, aime beaucoup le chocolat :

- Un banana split ☒
- Tout Mirabelle ☐
- Sorbets aux fruits ☐

c. Après avoir dégusté deux entrées, une choucroute et du fromage, Jean, 30 ans, se laisserait bien tenter par une douceur :

- Une pêche Melba ☐
- Une poire Belle Hélène ☐
- Un colonel ☒



Les glaces et les sorbets

1. La fabrication et la conservation

Les crèmes glacées, glaces et sorbets sont des produits obtenus par congélation d'un mélange pasteurisé de produits agro-alimentaires.

Dénomination	Composition
Glaces à la crème ou crème glacée (+ nom du fruit ou de l'arôme utilisé)	Ces dénominations « glaces à la crème » ou « crème glacée » sont exclusivement réservées aux produits obtenus par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait, crème, sucre, parfumé suivant certaines normes, avec des fruits ou jus de fruits ou des arômes naturels.
Glaces aux œufs (+ nom de l'arôme naturel utilisé)	Cette dénomination est exclusivement réservée aux produits obtenus par congélation d'un mélange pasteurisé de lait, jaunes d'œufs et sucre.
Glaces au sirop (+ nom du fruit ou de l'arôme naturel utilisé)	Cette dénomination est exclusivement réservée aux produits obtenus par congélation d'un mélange pasteurisé d'eau et de sucre, ce mélange peut être additionné de lait ou de crème pasteurisés.
Sorbets	Il en existe de deux sortes : Aux fruits : à base de mélange d'eau et de sucre aromatisé à l'aide de fruits frais ou leur équivalent en fruits congelés, lyophilisés ou jus de fruits. Au vin ou à l'alcool : mélange d'eau et de sucre, additionné de vin, de liqueur ou d'alcool selon l'appellation.

Il est important de respecter la chaîne du froid afin de conserver toutes les qualités organoleptiques des glaces et des sorbets.

2. Les desserts glacés au restaurant

Compositions sans alcool

Chocolat Liégeois : Glace chocolat, pâte à choux, chocolat chaud chantilly

Café Liégeois : Glace vanille, chocolat chaude, chantilly

Dame Blanche : Glace vanille, chocolat chaude, chantilly.

Poire Belle Hélène : Glace vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly

Pêche Melba : Glace vanille, pêche pochée, coulis de fruits rouges, amandes grillées

Banana Split : Glace vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat chaud, Chantilly

Profiteroles au chocolat : Pâte à choux, glace vanille sauce chocolat

Compositions avec alcool

Colonel : Sorbet citron, vodka

Tout Mirabelle : Sorbet mirabelle, alcool de mirabelle

Tout Framboise : Sorbet framboise, eau de vie de framboise

Crèmes glacées : Vanille, café, chocolat, fraise, pistache, nougat, rhum-raisins, chocolat blanc

À vous de jouer !

Reliez au moyen d'une flèche chaque dessert glacé et sa composition.

- | | | |
|----------------------------|---|---|
| Pêche Melba • | → | Boule de sorbet à la pomme arrosée de calvados, servie en milieu de repas. |
| Trou Normand • | → | Poire pochée servie sur un lit de glace vanille, nappée de chocolat chaud. |
| Profiteroles au chocolat • | → | Pêche pochée accompagnée de glace vanille, nappée d'un coulis de fruits rouges. |
| Poire Belle-Hélène • | → | Coques de pâte à choux garnies de glace vanille, nappées de chocolat chaud. |

22

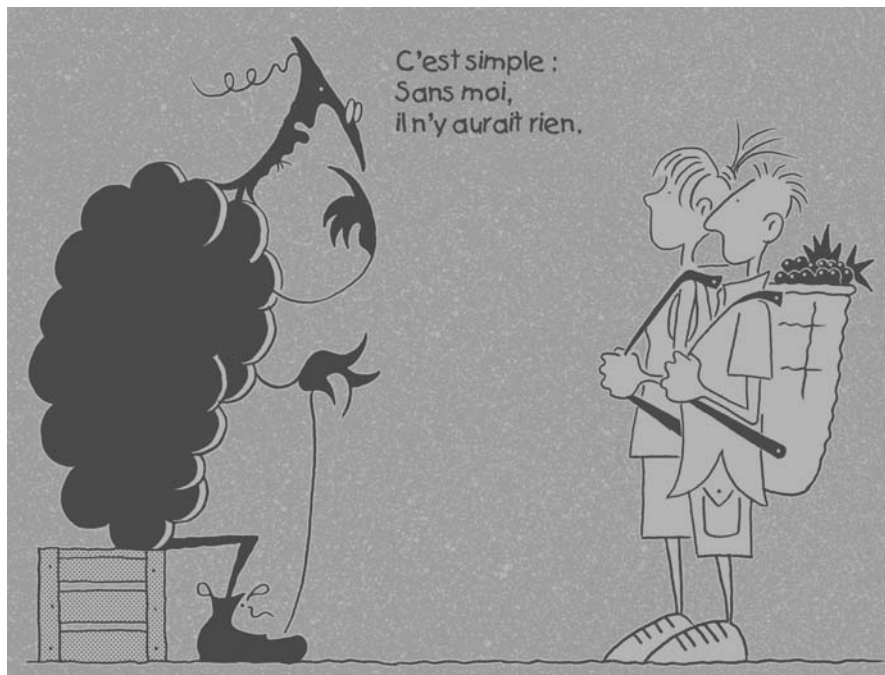
La vigne et le raisin

OBJECTIFS : être capable de...

- Citer les divers composants de la grappe et du grain de raisin
- Indiquer leur influence sur les vins
- Définir un cépage

SITUATION

Bastien et Sophie sont dans une vigne et regardent une grappe de raisin. Bastien a entendu dire que chaque variété de raisin avait un nom, c'est-à-dire le cépage et qu'il en existait plusieurs selon les régions.



1 Citez les deux couleurs principales de raisin.

Le raisin blanc et le raisin noir.

2 À votre avis quelle partie du raisin donne le vin ?

Les grains du raisin.

3 Citez des variétés de raisin que vous connaissez.

Réponse personnelle.

1 La grappe de raisin

DOCUMENT 1 La rafle et les grains

La rafle Composition

- cellulose
- acides
- tanins

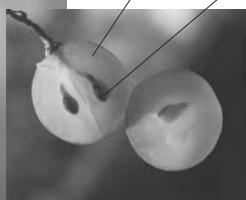


La pellicule (ou peau du raisin)

La pulpe

Le pépin

Le grain



La rafle

Les tanins donnent de l'âpreté au vin mais sont aussi essentiels pour la conservation des vins de garde (vieillesse long)

Par la garde ou l'élimination partielle ou totale des rafles la quantité de tanin est conservée ou diminuée en fonction du vin à obtenir. Moins il y a de tanins, plus le vin est souple et à consommer rapidement.

Les grains

La pellicule apporte la couleur au vin (raisins noirs) et sur sa partie extérieure. La pruine (matière creuse) retient les levures agents principaux de la fermentation..

La pulpe contient 70 à 80 % d'eau dans laquelle sont dissous les sucres, les acides, et les sels minéraux. Cette partie du grain produit la plus grande partie du vin : le liquide et les sucres qui se transformeront en alcool lors de la fermentation alcoolique sous l'action des levures.

Les pépins ne sont pas utilisés en vinification. En revanche, si on les écrase, ils libèrent de l'huile.

1 Indiquez le rôle du tanin dans la réalisation des vins.

Les tanins permettent d'apporter de l'âpreté aux vins et de les conserver plus longtemps.

2 Quels sont les apports de la pulpe du raisin au vin ?

La pulpe apporte l'eau et le sucre nécessaires à la fermentation alcoolique.

2 Les cépages

DOCUMENT 2 Blanc ou noir ?

Les variétés de raisin s'appellent les cépages. Il en existe des centaines que l'on peut classer en deux catégories :

- les raisins blancs qui ont une pulpe et un jus blanc et une peau incolore ;
- les raisins noirs qui ont une pulpe et un jus blanc et une peau colorée.

Les cépages utilisés dans chaque appellation sont déterminés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO). On retrouve leur nom dans le décret d'appellation.



3 Nommez l'organisme chargé de déterminer les cépages autorisés pour les vins ayant une appellation.

L'INAO : l'Institut National des Appellations d'Origine.

DOCUMENT 3 Les cépages en France

Les cépages sont adaptés à chaque région selon les conditions climatiques et les différents terroirs (qualité du sol, climat...).

Dans le sud-ouest, les vignerons ont conservé de nombreux cépages locaux : auxerrois à Cahors, fer servadou à Marcillac, duras et l'en de l'el à Gaillac, négrette à Fronton, manseng à Jurançon.

En Alsace, c'est le cépage qui tient la vedette, puisque l'appellation d'origine est presque toujours suivie des dénominations des cépages (ex. : riesling, sylvaner...).

Le Champagne est le fruit de trois cépages : un blanc, le chardonnay, et deux rouges, le pinot noir et le pinot meunier. Un Champagne issu uniquement du chardonnay est nommé Blanc de blancs.

Les vins du Beaujolais sont produits en quasi-totalité à partir d'un cépage unique, le gamay noir, qui couvre 99 % du vignoble. Il est particulièrement adapté aux sols acides du haut-Beaujolais, où se trouvent les Beaujolais-villages et les crus. Vinifié de façon particulière, en raisins entiers, il donne des vins très fruités et riches en arômes floraux.

4 Relevez dans le texte ci-dessus quatre noms de cépages :

L'auxerrois, le fer servadou, le duras, l'en de l'el, la négrette, le manseng, le chardonnay, le pinot, le gamay...

5 Pour quelle raison les cépages sont-ils imposés, pour obtenir l'appellation, dans chaque région viticole

Les cépages sont imposés afin de définir leur origine. Ils doivent donc être adaptés à la région, au terroir et au climat.

6 Comment s'appelle en Champagne un vin blanc élaboré avec un cépage blanc ?

Un blanc de blancs.

7 Où trouve-t-on le nom du cépage pour les vins d'Alsace ?

Le nom du cépage se trouve après l'appellation d'origine.



La vigne et le raisin

1. La grappe de raisin

Parties de la grappe	Composant essentiel	Fonction
La rafle	Cellulose Acides Tanins	Les tanins donnent de l'âpreté au vin mais permettent une conservation plus longue du vin.
Le grain	La pellicule La pulpe	Apporte la couleur (raisins noirs) et les levures La pulpe contient les éléments nécessaires à la fermentation alcoolique (eau, sucres, acides, sels minéraux)

2. Les cépages

Les variétés de raisin s'appellent les cépages,

Les cépages sont adaptés aux conditions climatiques et aux différents terroirs.

Les cépages utilisés dans chaque appellation sont déterminés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Il en existe des centaines que l'on peut classer en deux catégories pour les raisins utilisés pour la vinification :

- les raisins blancs qui ont une pulpe et un jus blanc et une peau incolore,
- les raisins noirs qui ont une pulpe et un jus blanc et une peau colorée.

Quelques cépages Français		
Régions de France	Blanc	Rouge
BORDELAIS	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle	Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, malbec
BOURGOGNE	Chardonnay, Aligoté	Pinot noir, Gamay
CHAMPAGNE	Chardonnay	Pinot noir, pinot meunier
ALSACE	Sylvaner, gewurztraminer, klevner, riesling, muscat...	Pinot noir

À vous de jouer !

Retrouvez dans la grille les noms de cépages de la liste ci-dessous :

Merlot, Chenin, Aligoté, Chardonnay, Pinot, Gamay, Riesling, Sauvagnin, Négrette, Muscat, Lendelel, Sylvaner, Sauvignon, Poulsard, Macabeo.

Notez le mot qui reste dans la grille qui correspond au produit issu de ces cépages :

VIN

Y	A	N	N	O	D	R	A	H	C
P	I	N	O	T	Y	A	M	A	G
O	R	I	E	S	L	I	N	G	S
U	A	L	I	G	O	T	E	N	A
L	M	A	C	A	B	E	O	E	U
S	Y	L	V	A	N	E	R	G	V
A	C	H	E	N	I	N	V	R	I
R	M	E	R	L	O	T	I	E	G
D	M	U	S	C	A	T	N	T	N
S	A	V	A	G	N	I	N	T	O
L	E	N	D	E	L	E	L	E	N

23

Les vinifications de base : rouge, blanc et rosé

OBJECTIFS : être capable de...

- Citer les différentes opérations permettant d'obtenir un vin rouge, blanc ou rosé
- Reconnaître à la lecture de l'étiquette un vin vieux d'un vin jeune

SITUATION

Bastien et Sophie font les vendanges et interrogent le viticulteur sur les différentes opérations de vinification nécessaires pour transformer le raisin en vin.



1 Indiquez si les raisins utilisés sont les mêmes selon que l'on produit du vin blanc ou rouge.

Les vins rouges sont produits à partir de raisins à peau colorée (raisins noirs) les vins blancs sont issus de raisins à jus blancs (raisins noirs et blancs).

2 Dites si les méthodes de vinifications sont identiques pour obtenir un vin rouge, blanc ou rosé.

Les méthodes sont différentes pour chaque vin.

3 Selon vous, combien de temps peut-on conserver une bouteille ?

Cela dépend de l'origine et de la couleur du vin.

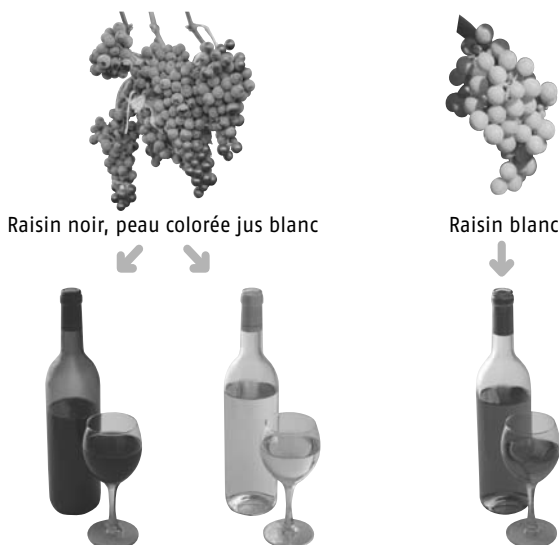
L'origine du vin et des cépages du vin/ Les vins corsés, charpentés, tanniques se conserveront plus longtemps que les vins légers.

La couleur : les vins rouges se conservent plus que les blancs et les rosés.

1 La base du vin : le raisin

DOCUMENT 1 Blancs ou noirs ?

Deux types de raisins sont utilisés pour la vinification : les raisins blancs et les raisins noirs à jus blancs. Ces deux raisins permettront d'obtenir différents vins rouges, blancs et rosés. Attention ! Les vins rosés ne sont pas un mélange de vin blanc et de vin rouge.



1 Nommez la caractéristique indispensable des raisins pour l'élaboration des vins rouges et des vins rosés.

Il faut des raisins à peau colorée (noirs).

2 Les opérations de vinification

DOCUMENT 2 La vinification des vins rouges

Le raisin, plus ou moins égrappé et foulé, est mis dans une cuve (cuvaïson) où s'effectuent la macération et la fermentation pendant 3 à 21 jours, selon le type de vin à obtenir à une température de 25°C à 30°C. Les levures transforment le sucre du raisin en alcool éthylique et en gaz carbonique (CO₂). C'est la fermentation.

Pendant la fermentation, la masse solide composée en grande partie des peaux de raisin (chapeau) macère dans le jus donne la couleur et apporte du tanin, c'est la macération.

Lorsque la fermentation est terminée, on égoutte le liquide (vin de goutte) et le chapeau (partie solide) tombe au fond de la cuve.

On presse le chapeau pour en extraire le vin qu'il peut encore contenir. Le vin de ce pressurage est appelé vin de presse.

Le vin de goutte donnera du vin de meilleure qualité.

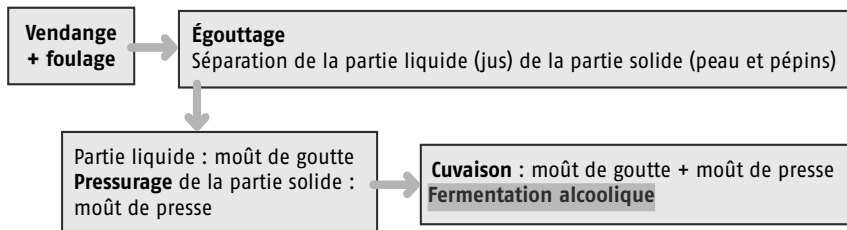
Le vin est placé dans des fûts en chêne ou des cuves pour effectuer son élevage plus ou moins long selon que le vin obtenu est un vin de garde ou vin à boire jeune.

2 Encadrez les différentes opérations nécessaires pour obtenir des vins rouges.

3 Soulignez dans le texte, la partie du raisin qui apporte sa couleur au vin rouge.

DOCUMENT 3 La vinification des vins blancs

Pour faire du vin blanc, on peut utiliser du raisin à pellicules blanches ou du raisin à peau colorée mais à jus blanc. Les vins issus de raisins blancs pourront être appelés « Blanc de blancs ».



4 Surlignez dans le document, l'étape pendant laquelle le jus se transforme en vin.

DOCUMENT 4 La vinification des vins rosés

La méthode par « saignée de cuve » : le jus et les peaux de raisin rouge sont mis en cuve. Le jus est enlevé de la cuve lorsque la macération a suffisamment apporté de couleur (méthode des vins rouges). Ces vins sont de couleur rouge très clair.

La méthode dite « pressurage direct » : les raisins rouges sont pressés assez fortement afin de libérer de la couleur dans le jus. Ce jus est ensuite vinifié (méthode des vins blancs). Les vins obtenus sont de couleur rose pâle.



Saignée de cuve

Pressurage direct

5 Notez sous chaque bouteille le nom de la méthode utilisée pour obtenir ce type de rosé.

DOCUMENT 5 Les vins obtenus

Les vins rouges

La gamme des vins rouges va des vins rouges légers, de consommation rapide, aux vins rouges corsés voire très corsé pouvant être conservés plusieurs années, on les appelle aussi « vins de garde ».

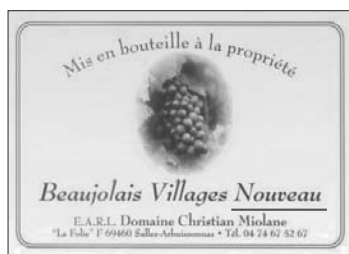
Les vins blancs

On peut obtenir, des vins blancs secs à consommer en primeur ou de courte garde, des vins blancs moelleux et liquoreux et des vins de base pour élaborer des vins effervescents.

Les vins rosés

- par saignée de cuve : vin rosé plus corsé, plus forts ;
- par pressurage direct : vin rosé léger, gouleyants (qui se boit facilement).

6 Recherchez et surlignez sur l'étiquette les mentions qui permettent de différencier le vin « vieux » du vin « nouveau ».



24

Les vins effervescents

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier les divers vins effervescents du marché
- Énoncer les qualités de chaque type de vins

SITUATION

Pour les 10 ans du restaurant Chez Serge et Jean-Paul, les patrons décident d'offrir un verre de champagne à chaque client ! Arthur, en stage pour 3 mois, se retrouve à ouvrir plusieurs bouteilles ; les bouchons sautent dans les quatre coins de la salle.



1 Indiquez la particularité d'un vin effervescent.

Un vin effervescent contient du gaz et des bulles.

2 Citez la précaution à prendre pour éviter ce qui arrive à Arthur.

Ne pas secouer la bouteille et servir le vin bien rafraîchi.

3 Nommez d'autres vins effervescents à part le champagne.

Le mousseux, le crémant, la clairette, la blanquette.

1 Les méthodes d'élaboration

DOCUMENT 1 La méthode traditionnelle

Elle est appelée « champenoise » pour les vins de champagne. Elle consiste à vinifier dans un premier temps un vin tranquille.

Le vin tranquille obtenu est mis en bouteille. On ajoute alors, dans chaque bouteille, une dose de sucre et une dose de levures (la liqueur de tirage).

Le CO_2 produit lors de cette seconde fermentation alcoolique pendant la prise de mousse est « piégé » dans le contenant. C'est lui qui sera responsable, à l'ouverture de la bouteille, de l'effervescence du vin. En Champagne, l'utilisation de cette méthode est beaucoup plus contraignante (pressurage fractionné, quantité de vin produit limitée, durée de garde...).

Certains vins, dits « Crémant », sont élaborés de la même manière avec une pression de CO_2 moins importante (Crémant de Champagne, Crémant de Bourgogne, Crémant d'Alsace...).



1 Donnez le nom de cette méthode en Champagne.

La méthode champenoise.

2 Expliquez comment est produit le gaz carbonique dans le vin en complétant cette formule.

Vin tranquille + sucre + levures (liqueur de tirage) + deuxième fermentation = production de gaz carbonique

DOCUMENT 2 La méthode ancestrale ou rurale

Elle consiste à mettre en bouteille du vin alors que la fermentation alcoolique n'est pas achevée afin de faire la prise de mousse. Des sucres naturels du raisin et des levures se trouvent ainsi enfermés dans la bouteille, où la fermentation alcoolique va s'achever. C'est le CO_2 produit pendant cette fin de fermentation naturelle qui va procurer l'effervescence au vin (Ayse en Savoie, Blanquette de Limoux...).

3 Notez les différences entre cette méthode et la méthode traditionnelle.

La fermentation se fait naturellement sans ajout de liqueur de tirage.

Il n'y a qu'une seule fermentation alcoolique.

DOCUMENT 3 La méthode ancestrale ou rurale

La prise de mousse se déroule dans une cuve fermée (close) où l'on provoque une deuxième fermentation en ajoutant du sucre et des levures, dans le but d'obtenir et de garder le gaz carbonique dégagé par la fermentation. Le vin est ensuite mis en bouteille avec son gaz.

4 Recherchez dans le texte de quelle manière est produit et conservé le gaz carbonique.

Le gaz est produit par l'ajout de sucre et de levures.

Il est conservé grâce à l'utilisation d'une cuve close.

DOCUMENT 4 Le mousseux gazéifié

Le vin ne subit pas de prise de mousse. Le gaz carbonique est apporté dans le vin préalablement stabilisé et réfrigéré à -2°C . Cette technique est la même que lors de l'élaboration de boissons gazeuses sans alcool.
Elle produit des vins mousseux de basse qualité vendus très bon marché.

5 Citez trois autres boissons contenant du gaz.

Les sodas, le cidre et l'eau pétillante.

2 Les étiquettes des vins

DOCUMENT 5 À chaque bulle son étiquette !

Méthode traditionnelle

Les vins de Champagne portent uniquement le mot « Champagne » sur l'étiquette. Dans les autres régions de France, la mention est « Méthode traditionnelle ». Ces vins bénéficient généralement d'une AOC.

Méthode ancestrale ou rurale

L'étiquette mentionne obligatoirement la méthode utilisée : « Méthode rurale » ou « Méthode ancestrale ». Ces vins peuvent aussi bénéficier d'une AOC. Dans la région de Gaillac cette méthode est appelée « Méthode gaillacoise » pour la clairette de Die elle est appelée « Méthode dioise ».

Méthode en cuve close

La mention « Mousseux de qualité » est portée sur l'étiquette.

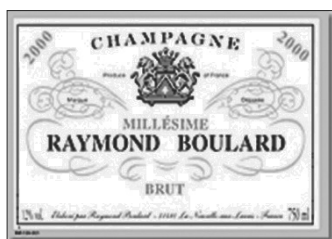
Mousseux gazéifié

Il est obligatoire de marquer « Vin Mousseux ». Ils n'ont droit à aucune appellation.

6 Relevez parmi les méthodes utilisées pour la production de vins mousseux celles pouvant bénéficier d'une Appellation d'origine contrôlée.

La méthode traditionnelle et la méthode ancestrale (rurale) peuvent bénéficier d'une AOC.

7 Précisez pour chaque étiquette la méthode employée.



Méthode champenoise



Méthode gaillacoise



Méthode traditionnelle

Retenez l'essentiel!

Les vins effervescents

Un vin est dit effervescent (mousseux) lorsqu'il contient une concentration en gaz CO₂ suffisante pour lui conférer, à l'ouverture, bulles et mousse.

1. Les méthodes d'élaboration

La méthode traditionnelle ou méthode champenoise (pour les vins de Champagne)

Mise au point par le moine Dom Pérignon, caractérisée par l'élaboration d'un vin tranquille puis une seconde fermentation en bouteille. Les vins mousseux produits par cette méthode sont de très grande qualité.

La méthode ancestrale ou rurale

Mise en bouteille de vins incomplètement fermentés qui continuent leur fermentation avec production de gaz carbonique emprisonné dans le vin. Donne des mousseux légers de grande qualité.

Utilisée dans de nombreux vignobles tels que Limoux, Die... elle porte parfois un nom spécifique à la région : méthode gaillacoise, méthode dioise...

La méthode de la cuve close

Deuxième fermentation en cuve fermées. La seconde fermentation terminée le vin est filtré puis mis en bouteille avec son gaz.

La gazéification

Cette méthode consiste à apporter du gaz carbonique (CO₂) à du vin qui est souvent de mauvaise qualité, les résultats sont le plus souvent très médiocres.

2. Les étiquettes des vins

Méthode	Mention à porter sur l'étiquette
Méthode traditionnelle	Vins de Champagne : uniquement le mot « Champagne » Autres régions : « Méthode traditionnelle »
Méthode ancestrale ou rurale	« Méthode ancestrale » / « Méthode rurale »
Méthode de la cuvée close	« Mousseux de qualité »
Mousseux gazéifié	« Vin mousseux »



À vous de jouer !

Notez pour les étiquettes ci-dessous la méthode mise en œuvre pour l'élaboration du vin effervescent.



La méthode gaillacoise



La méthode ancestrale

25

Les vinifications particulières

OBJECTIFS : être capable de...

- Différencier les différentes vinifications particulières
- Citer ces différents vins

SITUATION

Sophie et Bastien veulent percer les mystères des vinifications particulières.



1 Relevez les types de vinifications mentionnées. En connaissez-vous d'autres ?

Les vins liquoreux, les vins doux naturels, les vins de liqueur, les vins jaunes, les vins de paille, les vins rouges primeurs.

2 Citez des adjectifs pouvant s'appliquer à ces vins.

Doux, sucré, liquoreux

3 Indiquez, selon vous, le moment du repas où il est conseillé de consommer ces types de vin.

L'apéritif et le dessert.

1 Les vinifications spécifiques aux vins blancs

DOCUMENT 1 Les vins liquoreux

Sa spécificité est liée au raisin utilisé. Il est vendangé à surmaturation et donc très chargé en sucre. Il est atteint d'une pourriture particulière appelée pourriture noble due à un champignon le *Botrytis cinerea*. Ce champignon permet une concentration des sucres et une diminution des acides dans les raisins. Les vins produits ont un taux de sucre plus important que les vins blancs secs.



Les vins liquoreux parmi les plus connus sont le Sauternes, le Sainte-Croix-du-Mont et le Montbazillac.

1 Soulignez dans le document le nom du champignon facteur de la pourriture noble.

2 Relevez le phénomène favorisé par ce champignon sur le raisin.

Ce champignon favorise la concentration des sucres et une diminution des acides dans le raisin.

3 Encadrez les vins produits. En connaissez-vous un autre ?

Le Jurançon, le Pacherenc du Vic Bihl, Barsac...

DOCUMENT 2 Les vins doux naturels (VDN) et les vins de liqueur (VDL)

Les VDN sont généralement des vins du sud de la France (Beaume de Venise, Banyuls, Muscat de Frontignan...).

Les VDL de France (Pineau des Charentes, Floc de Gascogne) ou d'autres pays (Porto, Madère, Malaga...) sont le plus souvent servis en apéritifs.

Au moût (jus de raisin), on ajoute un alcool neutre, le plus souvent une eau-de-vie de vin, opération appelée « mutage » afin de stopper la fermentation et de conserver le sucre et les arômes du raisin. Quatre cépages sont autorisés pour les VDN. Dans certains cas, il peut avoir plus de 85 % d'un même cépage, son nom peut alors être précisé (Muscat de Frontignan). Les VDL sont produits avec de nombreux cépages

4 Complétez, à partir du document, l'opération suivante pour obtenir un VDN ou un VDL.

Moût + alcool neutre = le mutage

5 Encadrez en rouge les VDL originaires de France et en vert ceux provenant d'autres pays.

DOCUMENT 3 Les vins jaunes

Vin issu d'un cépage typique du Jura : le savagnin.

Une fois le vin vinifié en blanc il faut le « laisser », en fûts, durant une durée légale de 6 ans et 3 mois.

Durant cette période, le vigneron ne pratique aucun ouillage (remise à niveau) dans le fût. Le processus d'oxydation joue ici un rôle primordial, assuré par la porosité du fût qui laisse s'évaporer une partie du vin. Ce phénomène d'oxydation est complété par le « mystère » du voile de levure qui se développe à la surface du vin.

La longue période d'élevage va transmettre au vin jaune sa couleur jaune, ses arômes et saveurs typiques de noix verte, d'amande, de pain grillé et parfois de pain d'épices.



6 Surlignez la durée pendant laquelle le vin doit rester en fût sans pratiquer l'opération de l'ouillage.

DOCUMENT 4 Le vin de paille

Il est obtenu à partir d'une technique ancienne encore pratiquée dans le Jura, l'Alsace et le nord de la vallée du Rhône.

Lors des vendanges, les plus belles grappes de trois cépages, le savagnin, le chardonnay ou le poulsard sont choisies.

Les grappes de raisin sont séchées pour que les sucres s'y concentrent par déshydratation durant un minimum légal de six semaines, sur des lits en paille ou plus souvent sur des claies. Opération appelée passerillage,

Une fois le taux de concentration en sucre atteint, les raisins égrappés, puis pressés dans de petits pressoirs pour avoir le moins de pertes possibles. Le rendement est très faible (20 litres de jus pour 100 kg de raisin séché).

Le jus de raisin subit alors une fermentation. Les vins de paille sont des vins de grande garde, pouvant donc se conserver plus de dix années. On les trouve dans le Jura appellation Arbois, l'Étoile ; dans les Côtes-du-Rhône, appellation Hermitage...



7 Encadrez les trois cépages utilisés pour cette vinification.

8 Donnez la définition du passerillage.

Le passerillage consiste à faire sécher les grappes de raisin sur des lits de paille ou des claies pendant au minimum

6 semaines afin de favoriser la concentration des sucres.

2 Les vinifications spécifiques aux vins rouges

DOCUMENT 5 Les vins rouges primeurs

On utilise des grappes de raisins noirs à jus blancs, entières, non foulées qui sont placées dans une cuve fermée en atmosphère de gaz carbonique.

À l'intérieur du grain intact se déroule le processus de fermentation intracellulaire, une très faible quantité de sucre (1,5 à 2,5 g) est transformée en alcool sans intervention des levures.

Sous le poids des grappes, une partie des grains s'écrase et leur jus s'écoule.

On observe, la création d'arômes spécifiques, la température augmente. La vendange se tasse et un plus grand nombre de baies éclate ; après 5/6 jours, la plupart des baies baignent dans le jus.

L'alcool du jus passe dans les baies, et le sucre des baies se dilue dans le liquide.

Cette méthode de vinification permet d'obtenir des vins très aromatiques et très souples d'une consommation rapide, Beaujolais nouveau, Gaillac primeur...

9 Complétez, à l'aide du document, les différentes opérations de la vinification par macération carbonique.

• Vendanges des baies : les raisins sont entiers et non foulés.

• Mise en cuve préalablement saturée de gaz carbonique.

• Macération dans le gaz carbonique contenu dans la cuve.



Les vinifications particulières

1. Les vinifications spécifiques aux vins blancs

Les vins liquoreux

Produits avec des raisins à surmaturation (très sucrés) et parfois recouvert d'un champignon (le *Botrytis cinerea* ou pourriture noble). Spécialité du Bordelais, de Bergerac, d'Alsace... Ils s'accordent bien avec le foie gras, les desserts, le fromage de Roquefort et sont très appréciés en apéritifs.

Les vins doux naturels (VDN) et les vins de liqueur (VDL)

Ils sont le plus souvent dégustés en apéritif.

	VDN	VDL
Élaboration	Mutage du jus de raisin (moût) à l'eau-de-vie de vin	Mutage du moût avec de l'eau-de-vie de la région d'origine
Exemples	Rouge : Banyuls, Maury, Rivesaltes... Blanc : Muscat, Beaume de Venise, Muscat de Frontignan...	France : Pineau des Charentes, Floc de Gascogne, Macvin du Jura Autres pays : Porto, Madère

Les vins jaunes

Issus du cépage savagnin, les vins restent plus de 6 ans en fut sans « ouillage » (action de compléter les fûts). Cette longue période va transmettre au vin jaune sa couleur jaune, ses arômes typiques de noix verte, d'amande, de pain grillé.

Les vins de paille

Après vendanges, les grappes de raisins sont mises à sécher plusieurs semaines afin de provoquer un dessèchement des grains et une concentration des sucres, le « passellirage ». Puis, les grains sont vinifiés on obtient un vin de grande garde, plus de dix années. On les trouve dans le Jura, dans les Côtes-du-Rhône...

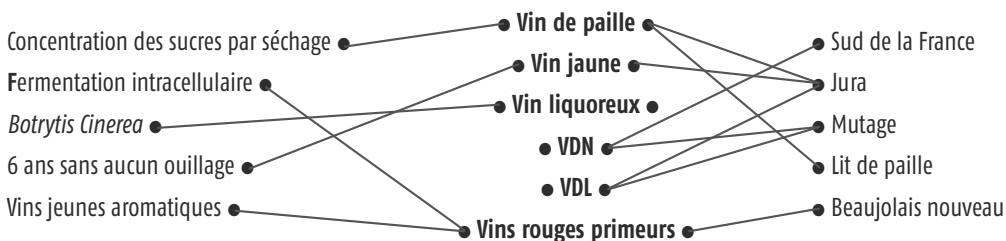
2. Les vinifications spécifiques aux vins rouges

Les vins rouges primeurs

Les raisins sont mis entier en cuve saturée de CO₂. Une fermentation à l'intérieur du grain développe des arômes particuliers. Après vinification on obtient des vins aromatiques très souples d'une consommation rapide, Beaujolais nouveau, Gaillac primeur...

À vous de jouer !

Reliez par un trait les mots et expressions aux vins(s) correspondants.



26

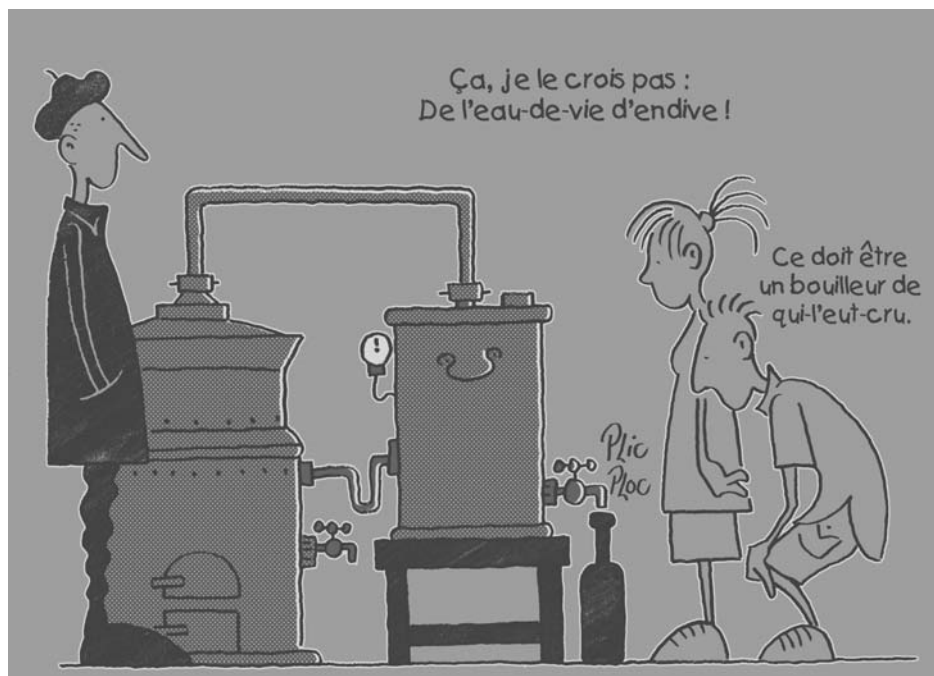
La distillation

OBJECTIFS : être capable de...

- Citer les différentes opérations mise en œuvre par la distillation
- Nommer les produits le plus souvent distillés

SITUATION

Bastien et Sophie font la connaissance d'un bouilleur de cru qui leur explique que les eaux-de-vie sont issues de différents produits de base et qu'elles sont la spécialité de certaines régions comme le Calvados et l'Alsace ainsi que celles de Cognac et d'Armagnac.



1 Identifiez l'appareil ci-dessus.

C'est un alambic.

2 Nommez la personne chargée de la distillation.

Un bouilleur de cru.

3 Citez les eaux-de-vie que vous connaissez.

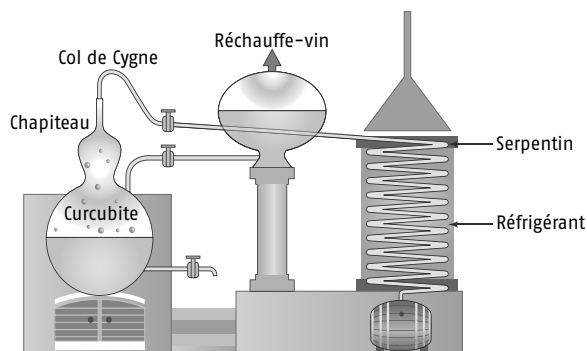
Armagnac, Cognac...

1 La distillation

DOCUMENT 1 Le procédé de distillation

Après fermentation, les divers produits à distiller (vin, cidre, fruits, canne à sucre, céréales...) sont mis dans un récipient placé sur la chaudière de l'alambic. La distillation consiste à porter le produit à distiller à ébullition et à en recueillir les vapeurs. Ces vapeurs sont refroidies et donnent l'alcool.

La distillation des eaux-de-vie est parfois réalisée par un bouilleur de cru avec un alambic ambulant ou fixe.



1 Remettez dans l'ordre les différentes étapes de la distillation.

Recueillir les vapeurs (3)

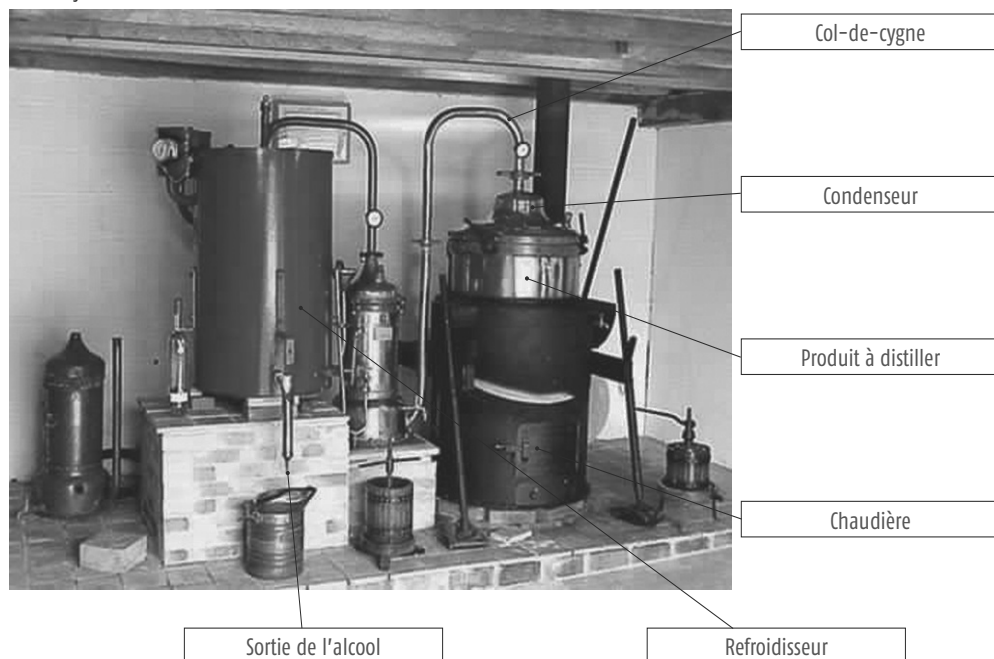
Placer le produit à distiller dans un récipient et le porter à ébullition (2)

Laisser fermenter le produit à distiller (1)

Laisser refroidir les vapeurs (4)

2 Reportez sur la photo ci-dessous les différentes parties d'un alambic.

MYRTILLES DU TRIMOULET Earl Le Trimoulet 23600 BOUSSAC-BOURG
www.myrtille.fr



2 Les eaux-de-vie

DOCUMENT 2 Blanches ou ambrées ?

Les eaux-de-vie blanches (eaux-de-vie de poire, de framboise, de mirabelle, Kirsch, rhum blanc, Gin, Vodka...) sont stockées dans des cuves inox ou mises à vieillir en récipients de verre afin de ne pas prendre de couleur lors du vieillissement. Certaines sont ensuite aromatisées.

Les eaux-de-vie dites « ambrées » (Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum ambré, Whisky...) sont vieilles en fût de chêne qui apporte la couleur.

3 Nommez l'élément qui permet à une eau-de-vie de prendre une couleur ambrée.

Le fût de chêne.

4 Relevez dans le texte les eaux-de-vie blanches et les eaux-de-vie ambrées.

Eaux-de-vie blanches : eaux-de-vie de poire, framboise, mirabelle, rhum, vodka.

Eaux-de-vie ambrées : cognac, armagnac, calvados, whisky, rhum ambré.

5 Notez pour chaque photo ci-dessous le nom de l'eau-de-vie ainsi que sa couleur.



Gin (blanc)



Bourbon Whisky (ambrée)



Rhum ambré



Rhum blanc (blanc)



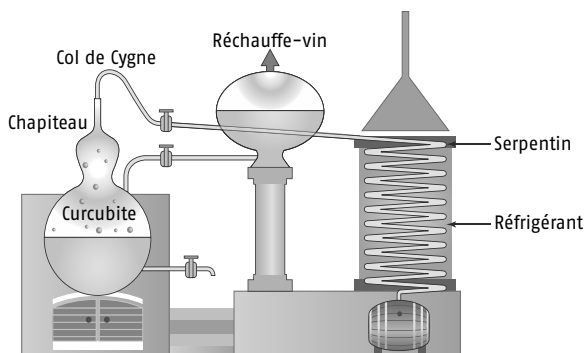
Calvados (ambrée)

La distillation

1. La distillation

La distillation est un procédé qui permet l'élaboration des eaux-de-vie :

- de vins : Cognac, Armagnac...
- de fruits : Poires, prunes, mirabelles, framboise, fraises...
- de marc : Marc de Bourgogne, de Savoie, de Champagne...
- de céréales : Whisky, Gin, Vodka...
- de plantes : Rhum...
- de cidre : Calvados...



Cette méthode consiste à faire bouillir le produit de base, après fermentation, de manière à extraire les vapeurs d'alcool qui sont ensuite ramenées à l'état liquide par refroidissement.

2. Les eaux-de-vie

Les eaux-de-vie blanches (poire, mirabelle, rhum blanc, Gin, Vodka...) sont vieilles en cuve inox ou en bonbonne de verre afin de ne pas prendre de couleur.

Les eaux-de-vie dites ambrées sont vieilles en fût de chêne, le plus souvent neuf en début de vieillissement, afin de se colorer grâce au tanin du bois.

À vous de jouer !

Reliez l'eau-de-vie au verre correspondant à sa couleur.



27

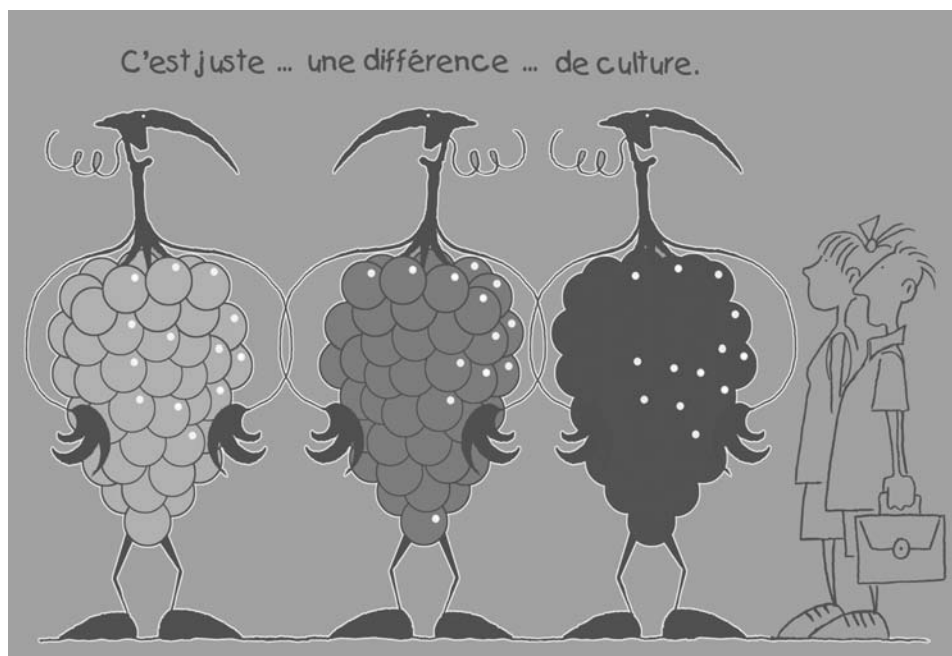
Les vignobles et les vins français

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles A.O.C. français
- Expliquer la hiérarchie des appellations des vins français

SITUATION

Sophie et Bastien décident de partir à la découverte des vignobles français afin de pouvoir mieux conseiller la clientèle à leur retour.



1 Citez les régions viticoles que vous connaissez.

Au nord : Champagne, Alsace, Jura.

Au sud : Languedoc-Roussillon, Provence, Corse, Sud-Ouest, Armagnac.

A l'ouest : Val-de-Loire, Cognac, Bordelais.

A l'est : Bourgogne, Beaujolais, Côtes-du-Rhône, Savoie.

2 Déchiffrez le sigle AOC.

Appellation d'Origine Contrôlée

3 Indiquez le nom d'un vin rouge, d'un vin blanc et d'un vin rosé de votre région.

Réponse personnelle.

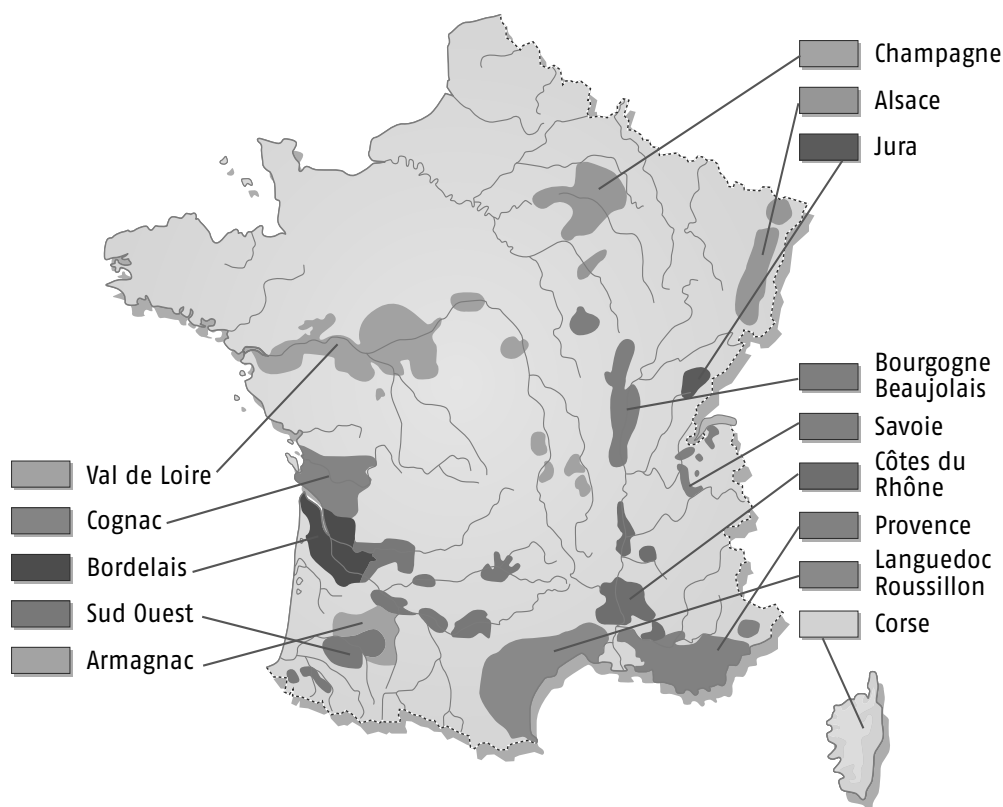
Réponse personnelle..

1 La situation géographique du vignoble français

DOCUMENT 1 La France des vignobles

Le vignoble français est situé sur une grande partie du pays. Parmi les plus réputés, mondialement connus, nous pouvons citer le vignoble champenois, le vignoble de Bordeaux, le vignoble bourguignon mais de nombreux autres vignobles produisent aussi des vins de grande qualité, l'Alsace, le Val de Loire, la Provence, le sud ouest...

1 Sur la carte ci-dessous, reliez les noms aux différents vignobles en fonction des couleurs attribuées.



2 Parmi les vignobles ci-dessus deux vignobles produisent des eaux-de-vie. En fonction de vos connaissances, citez ces deux vignobles.

Cognac et Armagnac.

2 Les vignobles sur la carte des vins

DOCUMENT 2 Le classement et la classification des vins

Sur les cartes des vins les vins sont classés selon plusieurs critères : **leur couleur** (blanc, rouge, rosé) ; **leur origine** (nom de la région viticole) et **leur appellation propre** (AOC Gaillac). Après ce premier classement, il faut effectuer la **classification** : cela consiste à séparer les vins selon leur type d'appellation (AOC, AVOQS, vin de pays...).

CARTE DES VINS						
Appellations d'origine contrôlée (AOC) 1			Vins rouges		Vins rosés	
Vins blancs			37.5 cl	75 cl	37.5 cl	75 cl
Bordelais			Bourgogne		AOC Provence	
AOC Bordeaux	37.5 cl	75 cl	AOC BOURGOGNE		AOC CÔTE DE PROVENCE	
Baron des Tours	15 €	31 €	PASSE TOUT GRAIN		Robert Skalli	15 € 25 €
AOC PESSAC LEOGNAN			Corvée de l'Eglise 2003		Côtes-du-rhône	
Château Carbonnieux 2006	40 €		AOC POMMARD		AOC TAVEL	
Alsace			Cave Joseph Drouin 2002		Domaine Lafond	
AOC ALSACE Riesling	12 €	25 €	36 €		28 €	
Coteaux d'Obernai			Beaujolais		Appellation d'origine Vin Délémité De	
AOC ALSACE GRAND CRU			AOC CÔTE DE BROUILLY		Qualité Supérieure (AOVDQS)	
Gewurstaminer			Château Thivin 2005		A.O.V.D.Q.S. HAUT POITOU	
Domaine Weinbach	32 €		15 € 30 €		blanc et rouge	
Vallée de la Loire			Côtes-du-rhône		Marigny neuf 2003	
AOC SANCERRE	30 €		AOC CHÂTEAU-NEUF DU PAPE		10 € 24 €	
Les Charmes			Domaine du vieux Lazaret 2000			
AOC MUSCADET DE SEVRE			AOC GIGONDAS		Vins de pays	
ET MAINE			Château Raspail 2001		VIN DE PAYS D'OC 2	
Château de la Levraudière	12 €	26 €	28 €		Rouge ou rosé	
Sud ouest			Languedoc-Roussillon		Domaine Saint Mery	
AOC GAILLAC			AOC FITOU		15 €	
Domaine d'Escausse	10 €	21 €	Réserve St Estève 2003			
			25 €		Vins de table 3	
					25 cl 50 cl	
					Pichet de vin de table	
					Français (rouge)	
					6 € 12 €	
PRIX NETS						

3 Sur la carte ci-dessus, relevez les différents vignobles représentés :

Vins blancs : le Bordelais, l'Alsace, la Vallée de la Loire, le Sud-Ouest.

Vins rouges : la Bourgogne, le Beaujolais, les Côtes-du-Rhône...

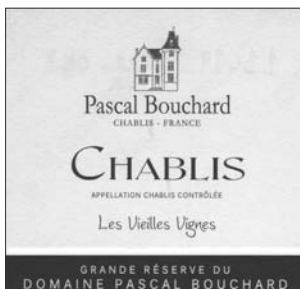
Vins rosés : la Provence, les Côtes-du-Rhône.

4 Relevez et classez par ordre croissant de qualité les différents classements des vins sur la carte ci-dessus.

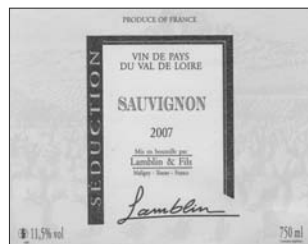
5 Indiquez le classement auquel appartiennent les vins des étiquettes ci-dessous.



AOVDQS



AOC



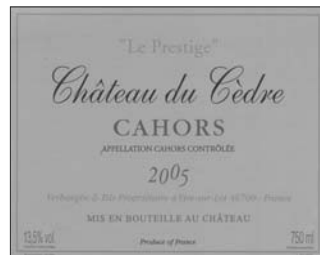
vin de pays

Retenez l'essentiel!

Les vignobles et les vins français

1. La situation géographique du vignoble français

De nombreuses régions françaises produisent du vin. Chaque région possède ses propres appellations et produit des vins ayant des caractères différents.



2. Les vignobles sur la carte des vins

La carte des vins, présentée au client pour effectuer son choix, propose le plus souvent les vins classés par couleur et par région. Les vins doivent être ensuite regroupés par type d'appellation.

Les vins en France sont commercialisés selon une classification officielle fixée par décret en fonction de leur qualité. Cette classification a été reprise dans ses grandes lignes pour les autres pays européens.

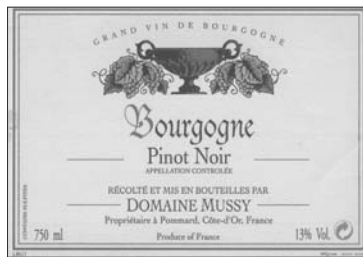
Classification française dans un ordre décroissant de qualité	Classification de l'Union européenne
AOC (Appellation d'origine contrôlée) : les vins sont produits dans des régions bien précises selon des critères fournis par décret (cépage, rendement, production...).	A.O.P. Appellation d'origine protégée
AOVDQS (Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure) : les régions sont délimitées mais les critères sont moins contraignants. Cette classification est en voie de disparition au profit des AOC.	V.Q.P.R.D. Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées
VIN DE PAYS : ils proviennent de grandes régions (Vins de pays d'Oc, Vins de pays des jardins de la France) ou de département (Vin de pays du Tarn, Vin de pays de l'Aude...).	V.M.P.Q.R.D. Vins Mousseux de Qualité Produits dans des Régions Déterminées
VIN DE TABLE : Vin de coupage, seule précision autorisée Vin de table Français ou Vin de tables de divers pays de la Communauté Européenne.	I G P Indication géographique protégée depuis le 1 ^{er} août 2009

À vous de jouer !

Retrouvez et notez les régions d'origine des vins dont les étiquettes sont présentées



Alsace



Bourgogne

28

Les vignobles et les vins du Bordelais

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les différentes subdivisions du vignoble de la région de Bordeaux
- Citer les appellations les plus connus et leurs caractéristiques principales
- Proposer des accords avec des mets locaux

SITUATION

Sophie et Bastien continuent leur route des vins et s'arrêtent en Gironde, près de Bordeaux, visiter un château.

Le propriétaire leur explique qu'il n'est pas seulement propriétaire d'un château mais également producteur de vin.



1 Nommez la ville principale du vignoble bordelais.

Bordeaux.

2 Quel bâtiment présent sur l'illustration donne également son nom à une propriété viticole.

Un château.

3 Citez le vin mentionné.

Le Château Margaux.

1 La situation et les cépages

DOCUMENT 1 La situation géographique et les cépages

Situer dans le département de la Gironde et principalement autour de la ville de Bordeaux, le long de l'estuaire de la Gironde, sur les rives de la Garonne et de la Dordogne. Les cours d'eau ont une influence sur la vigne en particulier pour la production de vins liquoreux avec du raisin atteint de pourriture noble. La formation de ce champignon est favorisée par les brouillards du aux cours d'eau et à l'humidité.

Les vins de Bordeaux sont issus d'un assemblage de cépages. Ainsi un cépage apportera une complexité due aux tanins, alors qu'un autre contribuera à la finesse, et un troisième à la richesse aromatique... Cinq cépages sont utilisés dans la confection des vins rouges : le merlot, le cabernet-sauvignon, le cabernet-franc, le petit verdot et le malbec. Les vins blancs quant à eux, sont issus principalement du sauvignon, du sémillon et de la muscadelle.

1 Surlignez le nom du département sur lequel est situé le vignoble de Bordeaux.

2 Expliquez l'influence des cours d'eau sur la production de certains vins de Bordeaux.

La proximité des cours d'eau est favorable à l'apparition de la pourriture noble sur les raisins pour la production des vins liquoreux.

3 Dans le document 1, surlignez en rouge les cépages des vins rouges et en vert les cépages de vins blancs.

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 2 La diversité d'un vignoble

LES VINS PRODUITS

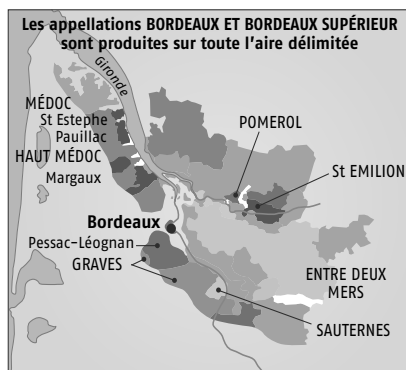
La région produit une grande diversité de vin allant du vin simple aux très grands vins ; du vin blanc sec au vin blanc liquoreux en passant par les crémants, du rouge « claret » à boire jeune au vin rouge de grande garde, sans oublier les vins rosés. Souvent plus connus par le nom du Château (véritable marque commerciale), les vins gardent leur appellation d'origine.

57 APPELLATIONS REPARTIES SUR 3 NIVEAUX

Appellations produites sur toute la région : tous les vins correspondant au décret de l'INAO (Institut national des appellations d'origine) produits dans les limites de l'aire délimitée « Bordeaux », peuvent revendiquer une appellation régionale (**AOC Bordeaux, AOC Bordeaux supérieur**).

Appellations produites dans les différentes subdivisions : le vignoble bordelais est découpé en de nombreuses subdivisions offrant chacune des vins différents, l'INAO leur a accordé des appellations propres AOC Médoc, Haut-Médoc, Graves, Entre-Deux-Mers, Saint-Émilion, Pomerol, Sauternes...

Six communes du Médoc ont droit à une AOC : Pauillac, Margaux, Saint-Estèphe... Les grands crus produits sur ces communes conservent l'AOC communale mais sont plus réputés sous le nom du château.



4 Recherchez et surlignez sur la carte du vignoble une appellation de chaque niveau.

DOCUMENT 3 La tournée des Châteaux

Le terme « château », qui désigne une propriété viticole dans la région, vient de ce que ces propriétés sont bien souvent dotées d'un véritable château.

Il existe un très grand nombre de « Château » dont certains sont classés parmi les meilleurs au monde. Dans le Médoc : Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild, Château Margaux, Château Latour... Ces châteaux sont des « Premier cru classé ».

Dans les Graves : Château Haut-Brion ; à Saint-Émilion : Château Ausone et Château Cheval Blanc ; et Château Petrus à Pomerol.

À Sauternes : Château d'Yquem « Grand premier cru Classé ».

Ces vins ont été classés à l'occasion de l'exposition universelle de 1855 dont la classification est toujours en vigueur.



5 Indiquez la signification que recouvre l'expression « Château » dans le Bordelais.

Château signifie vignoble, propriété viticole.

3 Les accords mets et vins

DOCUMENT 4 Les accords avec les spécialités régionales

Carte des vins	Nos spécialités régionales
Vins blancs AOC GRAVES « Château Boirac » 2007 AOC ENTRE DEUX MERS « Château Caillou » 2006 AOC SAUTERNES « Château de Fargues » 2001	Foie gras mi-cuit Alose farcie à l'oseille Huitres du bassin d'Arcachon Lamproie à la bordelaise ***
Vins rouges AOC MEDOC « Château Donissan » 2003 AOC POMEROL « Château l'Enclos » 2004 AOC ST EMILION « La Grace Dieu » 2003	Entrecôte à la bordelaise Gigot d'agneau de Pauillac à la broche Magret de canard aux cèpes *** Cannelets

6 Associez chaque vin à un ou plusieurs plats.

Les vignobles et les vins du bordelais

1. La situation et les cépages



FICHE D'IDENTITÉ

Département : la Gironde (33)

Villes principales : Bordeaux, Libourne...

Cours d'eau : Garonne et Dordogne

Influence de l'environnement : Le climat assez humide de cette région favorise la formation de la pourriture noble indispensable à la qualité des vins liquoreux.

Cépages en blanc : sauvignon, sémillon, muscadelle

Cépages en rouge : merlot, cabernet-sauvignon, cabernet-franc, petit verdot, malbec

2. Les appellations et les vins produits

Le vignoble bordelais compte 57 appellations réparties sur 3 niveaux.

Appellations produites...	Vins rouges	Vins blancs
...sur toute la région	AOC Bordeaux, Bordeaux supérieur, Crémant de Bordeaux	
...dans les subdivisions	AOC Médoc, Haut-Médoc, Saint-Émilion, Pomerol...	AOC Entre-Deux-Mers, Sauternes...
...dans les communes	AOC Pauillac, Margaux, Listrac...	

La diversité des vins produits

La région de Bordeaux offre une très grande diversité de vin : vin blanc sec, moelleux, liquoreux, effervescent ; vin rouge claret, léger, corsé, à consommer jeune ou de garde ; vin rosé...

3. Les accords mets et vins

Les vins blancs secs (Graves, Entre-deux-mers...) sont parfaits avec les plats de poissons locaux...

Les vins blancs liquoreux (Sauternes, Sainte Croix-du-Mont...) seront très appréciés en apéritif ou pour accompagner un foie gras mi-cuit et un bon roquefort.

Les vins rouges (Haut Médoc, Saint-Émilion, Côtes-de-Castillon...) sont excellent avec une entrecôte à la Bordelaise, un gigot d'agneau de Pauillac à la broche, une volaille rôtie... ou les fromages régionaux.

Les plus grands Châteaux seront très appréciés avec des plats de grande gastronomie

À vous de jouer !

Retrouvez les divers mots dans la grille ci-dessous.

Graves – Médoc – Muscadelle – Petrus – Pauillac –
Margaux – Sauternes – Yquem – Merlot – Pomerol –
Haut-Brion – Sec – Cabernet – Malbec – INAO –
Saint-Émilion – Sauvignon

Avec les lettres restantes écrivez le nom de la plus grande ville de cette région : BORDEAUX

G	R	A	V	E	S	M	A	L	B	E	S	Ⓚ
P	S	A	U	T	E	R	N	E	S	Ⓡ	C	A
O	Ⓢ	O	B	E	M	Y	Q	U	E	M	A	A
M	S	A	U	V	I	G	N	O	N	ⓐ	B	L
E	I	N	A	Ⓟ	T	O	L	R	E	M	E	L
R	M	A	R	G	A	U	X	ⓧ		Ⓞ	R	I
O	Ⓤ	H	A	U	T	-	B	R	I	O	N	U
Y	ⓑ	P	E	T	R	U	S	S	E	Ⓢ	E	A
M	U	S	C	A	D	E	L	L	E	ⓔ	V	P
S	A	I	N	T	-	E	M	I	L	I	O	N

29

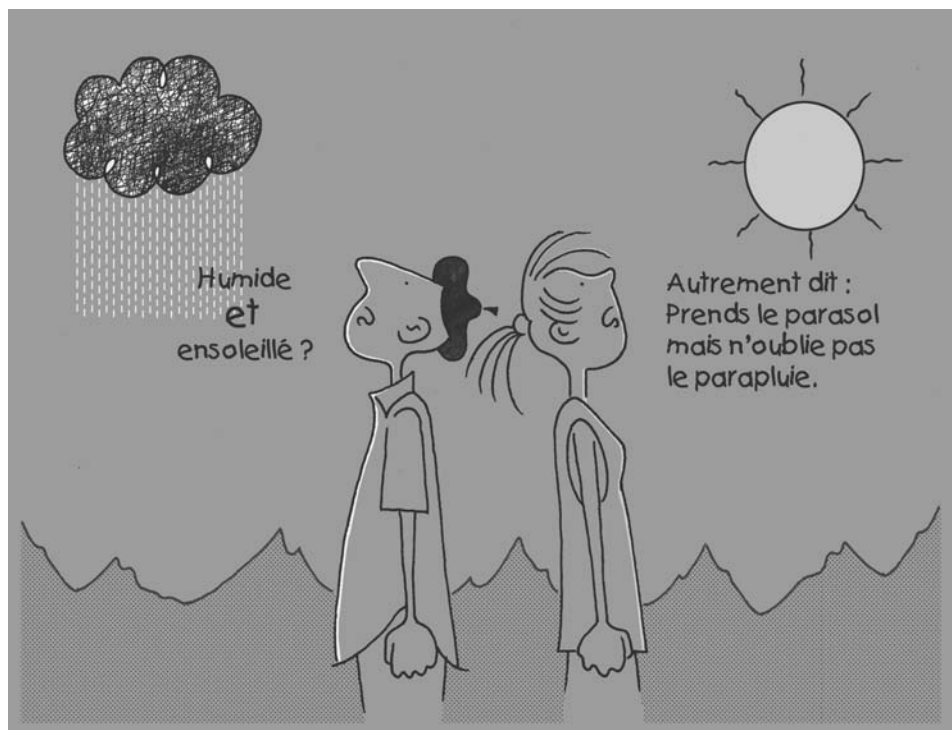
Les vignobles et les vins du Sud-Ouest

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles du Sud-Ouest de la France
- Citer leurs principales appellations et leurs caractéristiques
- Proposer des accords avec des mets

SITUATION

Sophie et Bastien désirent approfondir leurs connaissances sur les vignobles et les vins du Sud-Ouest de la France. Pour aller de Bergerac au Pyrénées en passant par Cahors, Gaillac, Millau, Fronton, Buzet, Duras, Madiran, Irouleguy, Jurançon...



1 Citez un département du Sud-Ouest.

La Gironde, l'Aveyron, le Gers...

2 Citez 3 villes du Sud-Ouest de la France.

Gaillac, Auch, Bordeaux et Toulouse...

3 Quel type de climat le Sud-Ouest évoque-t-il pour vous ?

On pense souvent à un climat ensoleillé et humide.

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 3 De nombreuses AOC pour des vins variés

Gaillac : primeur ou de garde aux arômes de fruits rouges

AOC Buzet : léger

Irouleguy : aromatique et puissant

Côtes du Frontonnais : souple et fruité

Côtes de Duras : souple et fruité

Cahors : riche, corsé, frais et aromatique

Madiran : corsé, charpentais

Marcillac : coloré, tannique, une certaine rusticité

Région de Bergerac

Bergerac : arômes de fruits confits et de pruneaux

Pécharmant : puissance et intensité aromatique

Pacherenc du Vic Bilh : (piquet en rang en Béarnais) de sec à moelleux

Jurançon : sec ou liquoreux

Buzet : délicat et léger

Côtes de Duras : sec et moelleux

Irouleguy : aromatique

Gaillac : sec, perlé, mousseux ou doux

REGION DE BERGERAC

Bergerac : sec ou moelleux

Montbazillac : liquoreux

Rosette : demi-sec ou moelleux

Saussignac : moelleux

Montravel : sec à moelleux

Buzet : vif et fruité

Bergerac : macération courte, fraîcheur aromatique

Irouleguy : léger et aromatique

Côtes de Duras : léger et frais

Côtes du Frontonnais : léger et frais, à boire jeune

Gaillac : fin, arômes fruités

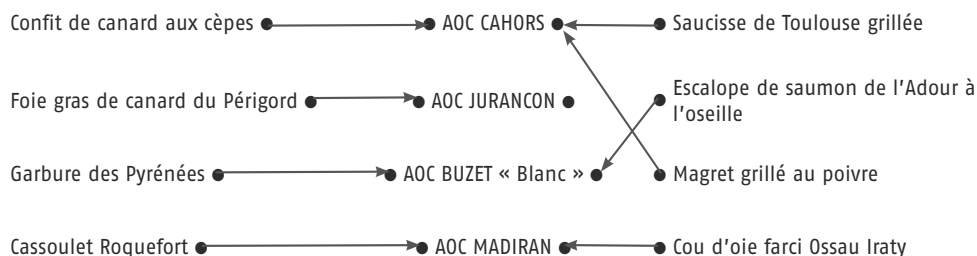
2 Sur l'étiquette suivante, indiquez le nom du vin (1), l'année (2), le nom du domaine (3), le volume d'alcool (4), la quantité (5) et l'appellation (6).



DOCUMENT 4 Un vin un plat

Les vignobles du Sud-Ouest produisent une diversité importante de vins aux caractères bien différents, des blancs secs de Buzet au blancs moelleux et liquoreux de Jurançon, des rouges légers de Gaillac aux corsés de Madiran ou de Cahors. Toute cette palette de vin s'accorde harmonieusement avec la riche cuisine locale d'un produit : plat du jour, suggestions du chef, etc.

3 Reliez la spécialité au(x) vin(s) proposé(s)





Les vignobles et les vins du Sud-Ouest

1. La situation et les cépages

FICHE D'IDENTITÉ : SUD-OUEST

Départements : Haute Garonne, Tarn, Gers, Lot, Aveyron, Dordogne, Tarn et Garonne, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques, Lot et Garonne

Villes principales : Toulouse, Albi, Auch, Millau, Bergerac, Montauban, Tarbes, Pau, Agen.

Cours d'eau : Garonne, Dordogne, Adour, Gers, Tarn, Lot

Influence de l'environnement : influence atlantique sur la partie Ouest du vignoble, influence plus Méditerranéenne sur la partie Est

En plus de cépages bordelais, on trouve des cépages typiques aux différentes subdivisions

Cépages en blanc : Arrufiac, Petit et gros manseng, L'en de l'el, Mauzac, Duras...

Cépages en rouge : Tannat, Auxerrois, Fer servadou, Négrette, Brocol...

2. Les appellations et les vins produits

Les appellations sont nombreuses, nous retiendrons les plus connues :

Vins rouges	Madiran, Cahors, Marcillac, Pécharmant
Vins rouges et rosés	Côtes du Frontonnais
Vins rouges, rosés et blancs	Buzet, Côtes de Duras, Irouleguy, Gaillac
Vins blancs (moelleux ou liquoreux)	Jurançon, Montbazillac, Pacherenc du Vic Bilh, Montravel

Notons aussi que le vignoble de Gaillac produit des vins effervescents et des vins rouges primeur.

L'accord avec les mets

Les vins s'accordent parfaitement bien avec la cuisine et les produits locaux.

Produits	Exemples d'accords	Produits	Exemples d'accords
Foie gras d'oie et de canard	AOC Jurançon	Confit de canard	AOC Cahors
Saumon de l'Adour	AOC Jurançon sec	Charcuteries de la Montagne Noire	AOC Gaillac rouge ou rosé
Cassoulet de Castelnaudary	AOC Gaillac	Jambon et saucisse de Lacauene	AOC Fronton, Gaillac
Saucisse de Toulouse	AOC Fronton rouge ou rosé		

À vous de jouer !

1. Peut suivre l'AOC Jurançon
2. Cépage blanc de Gaillac
3. Cépage mais aussi Côtes du N°5
4. Prés de Pau, ce vin est liquoreux
5. Vignoble du Pays Basque
6. Piquet en rang en Béarnais
7. Petit et gros dans le Jurançon
8. Cépage typique des Côtes du Frontonnais



Les vignobles et les vins de Bourgogne et du Beaujolais

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les différentes subdivisions du vignoble de Bourgogne
- Citer les appellations les plus connus et leurs caractéristiques principales
- Proposer des accords avec des mets locaux

SITUATION

Sophie et Bastien font les vendanges en Bourgogne. Le vigneron leur explique que le vignoble bourguignon est composé de très nombreuses parcelles qui se différencient par rapport à la qualité de leur sol. Chaque parcelle est appelée un « climat ». Le plus petit climat est La Romanée.



1 À quelle période de l'année se font les vendanges ?

Au mois de septembre octobre pour la majorité des vins

2 Le Beaujolais se situe-t-il au nord ou au sud de la Bourgogne

Il se situe au nord.

3 Qu'est ce qu'un climat en Bourgogne ?

Une parcelle de vigne.

1 La situation et les cépages

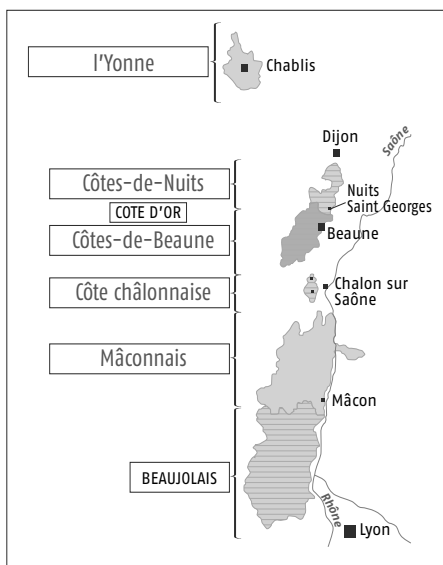
DOCUMENT 1 Un vignoble étendu et très diversifié

La Bourgogne viticole couvre en tout 29 500 hectares de vignes, 192 millions de bouteilles environ sont commercialisées chaque année.

Le vignoble bourguignon s'étend sur les départements de l'**Yonne**, de la **Côte-d'Or** et de la **Saône-et-Loire** ; sur 250 km de longueur du nord de Chablis au sud du Mâconnais et se prolonge par le vignoble du Beaujolais.

On compte quatre zones de production (du nord au sud) : l'Yonne, la Côte-d'Or (Côtes-de-Nuits et Côte-de-Beaune), la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.

Le Beaujolais se situe au sud du vignoble bourguignon. La production va des vins rouges aux vins blancs en passant par les rosés de crémant. Les cépages utilisés sont le pinot et le gamay pour les vins rouges et le chardonnay et l'aligoté pour les vins blancs.



- 1 Dans le document ci-dessus, soulignez en rouge les cépages rouges et en vert les cépages blanc.
- 2 Surlignez dans le document les départements. Puis relevez les zones de production et replacez-les sur la carte.

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 2 Les appellations de Bourgogne

	Appellations	Caractéristiques
Chablis	AOC Chablis Certains climats premiers crus rajoutent leur nom à cette AOC (ex. : Vaudésir)	Secs avec une acidité rafraîchissante.
Côte-de-Nuits (au sud de Dijon)	AOC communales : Gevrey Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne Romanée et Nuits-Saint-Georges Des grands crus : Chambertin, Clos de Vougeot, Romanée Conti...	Vins rouges corsés, élégants, intenses et parfumés. On y trouve des vins pouvant être classés dans les meilleurs du monde.
Côte-de-Beaune	19 villages réputés ont une AOC, exemple : Pommard, Volnay, Meursault, Chassagne-Montrachet, Puligny Montrachet... Quelques grands crus en blanc : Montrachet	Les rouges se distinguent par leur arôme et leur bouquet chaleureux. Les blancs sont, ronds, corsés, très secs.
Côte Chalonnaise et Mâconnais	Vins blancs : AOC Pouilly-Fuissé, Mercurey, Mâcon, Mâcon supérieur et Mâcon-Villages	Les vins rouges sont plaisants mais ces vignobles sont plus réputés pour leurs vins blancs légers et agréables.

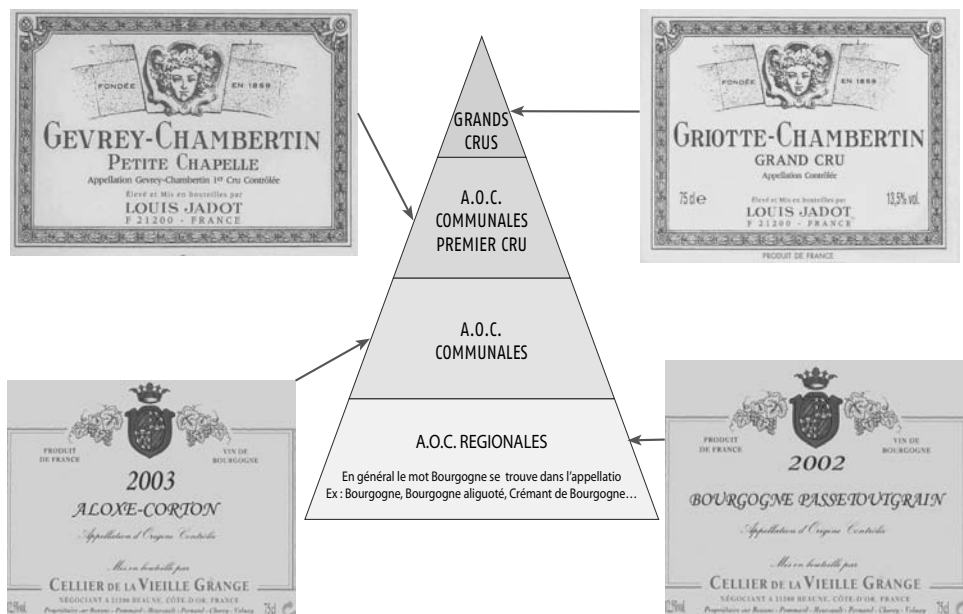
DOCUMENT 3 Les appellations du Beaujolais

Il s'agit du vignoble le plus au sud. Il produit l'un des vins rouges le plus connu au monde, le Beaujolais nouveau.

Mais il en produit bien d'autres :

- les AOC communales comme le Brouilly, Chiroubles, Fleuries, Juliéna... ;
 - les AOC Beaujolais : Beaujolais Supérieur, Beaujolais-Villages ;
- Les vins sont fruités et légers et sont appréciés dans leur jeunesse.

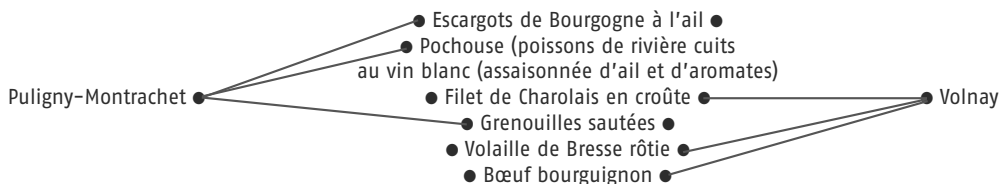
3 Reliez les étiquettes à la rubrique correspondante de la pyramide



DOCUMENT 4 Quels vins proposer ?

La diversité des vins permet de les proposer avec tous les types de repas du plus simple (Beaujolais, Mâcon...) aux plus gastronomiques (Meursault, Clos de Vougeot, Chambertin...) Les spécialités régionales s'accorderont parfaitement bien avec les vins.

4 Reliez la spécialité régionale au vin approprié.



Retenez l'essentiel!

Les vignobles et les vins de Bourgogne et du Beaujolais

1. La situation et les cépages



Vignobles de Chablis

FICHE D'IDENTITÉ

Département : l'Yonne, la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire

Zones de production : Chablis, Côte-de-Nuits, Côte-de-Beaune, Côte-Chalonaise, Mâconnais, Beaujolais

Villes principales : Dijon, Beaune, Chalon, Mâcon, Villefranche

Cours d'eau : Saône, Rhône (Beaujolais)

Cépages en blanc : chardonnay et aligoté

Cépages en rouge : pinot noir et gamay

2. Les appellations et les vins produits

	Appellations	Caractéristiques
Chablis	AOC Chablis	Blancs secs avec une acidité rafraîchissante.
Côte-de-Nuits	AOC Gevrey Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne Romanée... De nombreux grands crus : Chambertin, Clos de Vougeot, Romané Conti...	Vins rouges corsés, élégants, intenses et parfumés. On y trouve des vins pouvant être classés dans les meilleurs du monde.
Côte-de-Beaune	AOC Aloxe Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Chassagne-Montrachet, Puligny Montrachet... Grands crus en blanc : Corton, Montrachet...	Les rouges se distinguent par leur arôme et leur bouquet chaleureux. Les blancs sont, ronds, corsés, secs.
Côte Chalonaise et Mâconnais	AOC Mercurey... AOC Mâcon, Mâcon supérieur et Mâcon-Villages, Pouilly-Fuissé...	Vins rouges, légers ; ces vignobles sont plus réputés pour leurs vins blancs légers et agréables.
Beaujolais	AOC Beaujolais, Beaujolais supérieur, Beaujolais Villages. Les crus : Brouilly, Chiroubles, Fleuries, Juliéna...	Vins fruités et légers. Appréciés dans leur jeunesse.

À vous de jouer !

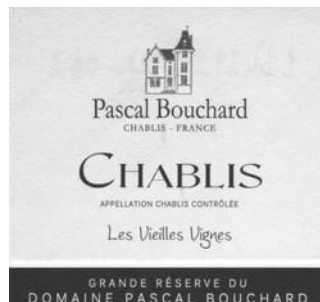
Retrouvez la région correspondant aux appellations suivantes.



Côtes de Beaune



Côtes de Nuits



Chablis

31

Le vignoble et les vins de Champagne

OBJECTIFS : être capable de...

- situer le vignoble de Champagne
- citer les vins produits et leurs caractéristiques
- proposer des mariages mets et vins

SITUATION

Pour fêter l'obtention de leur CAP, les parents de Sophie et Bastien organisent une petite fête et décident de servir du champagne.



1 Nommez d'autres occasions ou périodes de l'année pendant lesquelles le champagne est consommé.

Noël, jour de l'An, les mariages, les anniversaires...

2 Identifiez les verres dans lesquels le champagne peut être servi.

Le champagne peut être servi dans des coupes ou mieux dans des flûtes.

3 Citez un mets avec lequel Bastien pourrait servir le champagne.

Bastien pourrait servir le champagne avec du foie gras ou au dessert.

1 La situation et les cépages

DOCUMENT 1 La situation géographique et les cépages

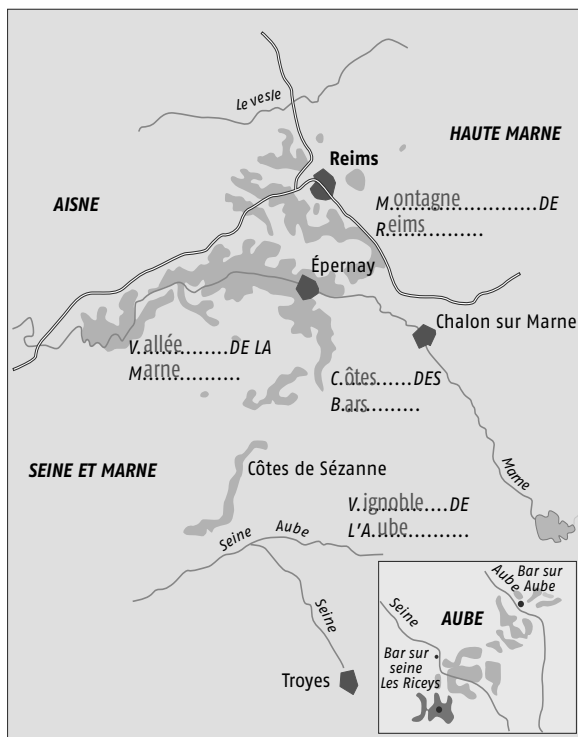
La culture de la vigne est surtout concentrée aux alentours des villes de Reims et d'Épernay dans le département de la Marne elle comporte aussi un prolongement dans les départements de l'Aisne et de la Seine-et-Marne ainsi qu'une implantation dans le département de l'Aube.

Le vignoble est réparti sur 4 grandes zones : la **Montagne de Reims**, la **Vallée de la Marne**, la **Côte-des-blancs** et la **Côte-des-Bar** (vignoble de l'Aube).

Le terroir champenois et en particulier son sous-sol crayeux favorise la prise de mousse des vins.

Ce vignoble utilise un cépage pour les vins blancs (chardonnay) et deux cépages pour les vins rouges (pinot noir et pinot meunier).

Les vins issus à 100 % du cépage blanc peuvent noter la mention « Blanc de blancs » sur l'étiquette.



1 Reportez sur la carte les quatre grandes zones de production du Champagne.

2 Expliquez la signification de la mention « Blanc de Blancs » sur une étiquette.

Cela signifie que le champagne est élaboré à partir du cépage blanc, le chardonnay, uniquement.

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 2 Le dosage... spécialité Champenoise

Le vigneron compense le volume expulsé lors de l'élimination des dépôts au dégorgement avec du vin identique. Il introduit la *liqueur d'expédition*, c'est-à-dire un mélange de vin de réserve avec du sucre de canne très pur. Cette opération s'appelle le **dosage** et la quantité de sucres résiduels (sucre ajouté + sucres naturels provenant du raisin) va déterminer le type de champagne.

Dénomination	Sucres résiduels
Brut Nature (*)	moins de 3 gr / litre (0 ajouté)
Extra-Brut	entre 0 et 6 gr / litre
Brut	moins de 15 gr / litre
Extra-sec (Extra Dry)	de 12 à 20 gr / litre
Sec (ou Dry)	de 17 à 35 gr / litre
Demi-Sec	de 33 à 50 gr / litre
Doux	plus de 50 gr / litre

3 Donnez la composition de la liqueur d'expédition pour obtenir un Champagne « brut ».

Vin de réserve + moins de 15 gr de sucre / litre = liqueur d'expédition pour champagne brut.

DOCUMENT 3 Une seule AOC pour les vins effervescents

Les vins effervescents de cette région sont commercialisés sous une seule **AOC : l'appellation Champagne**. Il existe ensuite une **AOC pour les vins tranquilles : l'appellation Vin des Coteaux Champenois Contrôlée** (blancs, rosés et rouges).

On trouve également l'**appellation Rosé des Riceys Contrôlée** (petite production).

On peut trouver certaines **mentions** sur les étiquettes d'AOC Champagne :

- **Blanc de blancs** : champagne issu du seul cépage blanc le Chardonnay ;
- le nom de la **cuvée** : assemblage de terroirs, cépages différents.
- le **millésimé** : (plus de 85 %) provient de la récolte d'une année précise, dont il exprime les caractéristiques exceptionnelles.
- les mentions Brut, Extra brut, Demi-sec... précise la quantité de sucre contenue dans le vin.

DOCUMENT 4 La lecture d'une étiquette

Afin de mieux identifier le champagne, les étiquettes apportent plusieurs informations qui peuvent être obligatoires ou facultatives.

Mentions obligatoires

1. l'appellation ;
2. la raison sociale (marque comme Mœt et Chandon, Louis Roederer...) ;
3. la contenance (exprimée en millilitres) ;
4. le volume d'alcool (exprimée en pourcentage).

Mentions facultatives :

5. le millésime ;
6. le nom de la cuvée (Dom Perignon, La Grande Dame, Cristal, René Lalou...).

4 Notez le numéro de la mention correspondante sur l'étiquette ci-dessous.



3 L'accord avec les mets

DOCUMENT 5 Quelques règles de base

Brut ou Blanc de Blancs : idéal à l'apéritif avec le foie gras, les fruits de mer, les crustacés et sur des entrées à base de poissons.

Millésimé : généralement plus ample et plus généreux, il accompagne facilement tout un repas.

Rosé : sur une viande blanche ou un dessert de fruits rouges... ou encore l'été à l'apéritif.

Demi-sec : à réserver à l'accompagnement des desserts.

5 Proposer un plat ou un produit de votre région pour accompagner les types de champagne suivant.

Champagne brut : Réponse personnelle.

Champagne rosé : Réponse personnelle.

Champagne demi-sec : Réponse personnelle.

Les vignobles et les vins de Champagne

1. La situation et les cépages

FICHE D'IDENTITE : LE VIGNOBLE DE CHAMPAGNE

Département : la Marne l'Aisne, l'Aube et la Seine-et-Marne

Villes principales : Reims, Epernay

Cours d'eau : Marne

Influence de l'environnement : influence du sous-sol crayeux sur la prise de mousse, climat septentrional

Cépages en blanc : chardonnay

Cépages en rouge : pinot noir, pinot meunier



2. Les appellations et les vins produits

Les vins effervescents de cette région sont commercialisés sous une seule **AOC l'Appellation Champagne**

Les vins tranquilles sous l'Appellation Vin des Coteaux Champenois Contrôlée (Blancs, rosés et rouges)

Appellation Rosé des Ricey Contrôlée (petite production)

L'étiquette d'une bouteille de Champagne est sa "carte d'identité". On y trouve de nombreuses indications. Le Champagne rosé est un mélange de vin blanc et de vin rouge au moment de la cuvée.

3. L'accord avec les mets

	Blanc de blancs	Brut	Demi-sec	Rosé	Millésimé
Apéritif	X	X			X
Foie gras	X				X
Viandes				X	X
Poissons	X	X			
Huîtres	X	X			
Desserts			X		

À vous de jouer !

Complétez la grille à partir des définitions.

- Il produit les Blanc de Blancs.
- Fruit de mer apprécié avec un Champagne brut.
- Département et cours d'eau de la région.
- 33 à 50 gr de sucre par litre.
- Meunier et noir.
- Ville importante de la région.
- On ajoute la liqueur d'expédition.
- Partie du vignoble près de la ville de Reims.
- Année de récolte.

1	C	H	A	R	D	O	N	N	A	Y
2		H	U	I	T	R	E	S		
3		M	A	R	N	E				
4		D	E	M	I	-	S	E	C	
5					P	I	N	O	T	
6	E	P	E	R	N	A	Y			
7			D	O	S	A	G	E		
8		M	O	N	T	A	G	N	E	
9	M	I	L	L	E	S	I	M	E	

Les vignobles et les vins d'Alsace, de Jura et de Savoie

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles d'Alsace de Jura et de Savoie
- Citer leurs principales appellations et leurs caractéristiques
- Proposer des accords avec des mets

SITUATION

Sophie et Bastien sont aux sports d'hiver. Après avoir skié, ils se retrouvent pour le repas. La propriétaire du gîte leur propose d'accompagner leur repas d'un verre d'un vin local ou d'un vin de paille.



1 Citez un adjectif pour qualifier le climat de ces vignobles.

Il s'agit d'un climat montagnard.

2 Identifiez les autres produits que peuvent accompagner les vins d'Alsace, de Jura et de Savoie.

Jambon, préparation à base de fromages (fondue, raclette...), choucroute.

3 Nommez la catégorie à laquelle appartient le vin de paille.

Les vinifications particulières des vins blancs.

1 La situation et les cépages

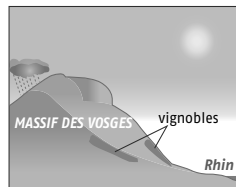
DOCUMENT 1 Les appellations

Le **vignoble d'Alsace** s'étend sur 119 communes, entre Strasbourg (département du Bas-Rhin) au nord et Mulhouse (département du Haut-Rhin) au sud. Long d'une centaine de kilomètres, le vignoble a une largeur allant de 1,5 à 3 km.

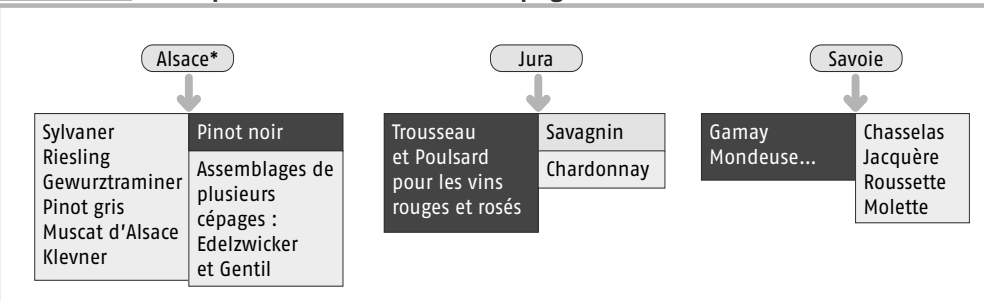
Le vignoble alsacien est abrité des intempéries par le massif des Vosges et profite d'un ensoleillement maximum.

Le **vignoble du Jura**, sur le département du Jura en Franche-Comté, forme une bande nord-sud de 70 km de long sur 6 km de large. C'est l'un des plus petits vignobles français par la surface, il offre des produits typiques du au terroir, au climat de montagne et au savoir faire des vignerons.

Le **vignoble de Savoie**, situé dans les départements de Savoie, de Haute Savoie et de l'Ain, offre un grand nombre d'appellations. **Le climat particulier de montagne de cette région permet une production de vins blancs de qualité.**



DOCUMENT 2 À chaque couleur de vin son cépage



*En Alsace, les cépages donnent leur nom aux vins.

1 Complétez le tableau ci-dessous à partir des documents 1 et 2.

Région	Départements	Cépages
Alsace	Le Bas-Rhin	Rouge : pinot noir
	Le Haut-Rhin	Blanc : sylvaner, riesling, Gewurztraminer, pinot gris, muscat d'Alsace, klevner
Jura	Le Jura	Rouge : trousseau, poulsard
		Blanc : chardonnay
Savoie	La Savoie	Vin jaune et vin de paille : savagnin
	La Haute Savoie	Rouge : gamay, mondeuse
	L'Ain	Blanc : chasselas, jacquère, roussette, molette

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 3 La situation géographique

Alsace	Jura
<p>Seuls les vins issus du Pinot gris sont rouges.</p> <p>AOC Vin d'Alsace ou Alsace L'étiquette mentionne le nom du cépage ou celui d'Edelzwicker* (*mélange de cépages)</p> <p>A.O.C. Alsace Grand Cru 51 lieux-dits délimités pouvant bénéficier de l'appellation Grand Cru Sur l'étiquette le nom du cru et le nom du cépage.</p> <p>A.O.C. Crémant d'Alsace Vins effervescents élaborés par une méthode traditionnelle</p>	<p>AOC Côte-du-Jura Vins rouges, blancs, rosés, gris, vin jaune, vin de paille et crémant</p> <p>AOC plus prestigieuses AOC Château-Chalon (vin jaune) AOC L'Etoile (tous les vins blancs) AOC Arbois AOC Crémant du Jura</p> <p>Vins spécifiques Vins jaunes et de paille AOC Macvin du Jura (VDL)</p>
Savoie	
<p>Vins blancs : majorité de la production Quelques vins rouges</p> <p>Appellations régionales AOC Vin de Savoie AOC Roussette de Savoie Ces appellations peuvent être suivies de la commune d'origine : Apremont, Chignin, Cruet...</p> <p>Appellations plus prestigieuses AOC Crépy (blanc) AOC Seyssel (blanc tranquille et mousseux)</p>	

2 Indiquez la région d'origine des vins suivants.



La Savoie



Le Jura



L'Alsace

DOCUMENT 4 Un vin un plat

Les régions de l'Alsace, du Jura et de Savoie produisent une grande majorité de vins blancs, les vins de ces régions se marieront parfaitement bien avec les produits locaux (fromages) et les plats qui font les honneurs de la cuisine locale.

3 Citez des plats issus de chaque région.

Alsace : choucroute, bœuf, poissons au riesling, kouglhof...

Savoie : jambon de Savoie, raclette, poissons (fêra, perche, omble chevalier...).

Jura : poulet au vin jaune, Comté.

Retenez l'essentiel!

Les vignobles et les vins d'Alsace, de Jura et de Savoie

1. La situation et les cépages

FICHE D'IDENTITÉ : ALSACE Département : Haut-Rhin, Bas-Rhin Villes principales : Strasbourg, Colmar Cours d'eau : Rhin Influence de l'environnement : À l'abri du massif des Vosges Cépages en blanc : riesling, sylvaner, gewurztraminer, pinot gris, muscat, klevner Cépages en rouge : pinot noir	FICHE D'IDENTITÉ : JURA Département : Jura Villes principales : Lons-le-Saunier, Arbois Influence de l'environnement : Vignoble de montagne Cépages en blanc : chardonnay Cépages en rouge et rosé : poul-sard et trousseau Vins jaunes et vin de paille : savagnin	FICHE D'IDENTITÉ : SAVOIE Département : Ain, Savoie, Haute-Savoie Villes principales : Bourg-en-Bresse, Annecy, Chambéry Cours d'eau : Rhône Influence de l'environnement : Vignoble de montagne Cépages en blanc : chasselas, jacquère, roussette, molette Cépages en rouge : gamay, mon-deuse
---	--	--

2. Les appellations et les vins produits

Alsace	Jura	SAVOIE
AOC Vin d'Alsace ou Alsace AOC Alsace Grand Cru AOC Crémant d'Alsace	AOC Côte-du-Jura AOC Château-Chalon (vin jaune) AOC L'Etoile AOC Arbois AOC Crémant-du-Jura AOC Macvin-du-Jura (VDL)	AOC Vin de Savoie AOC Roussette de Savoie AOC Roussette de Savoie + commune d'origine (Apremont, Chignin, Cruet...) AOC Crepy AOC Seyssel

L'accord avec les mets

Les vins s'accordent parfaitement bien avec la cuisine et produits locaux.

Alsace : choucroute, Bäkeofe, Munster, Kouglof...

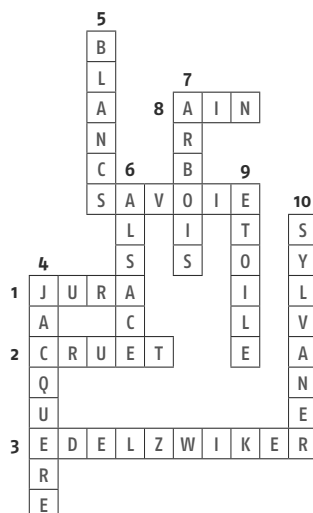
Jura : coq au vin jaune, poulet aux morilles, fromage de Comté...

Savoie : poissons des lacs, fondues savoyardes, raclette, tome de Savoie, reblochon...

À vous de jouer !

Complétez la grille à partir des définitions.

- Vignoble du département du même nom
- Commune de Savoie pouvant suivre l'AOC Vin de Savoie
- En Alsace, mélange de cépages
- Cépage de Savoie
- La majorité des vins produits dans ces régions
- Département de Bas Rhin et du Haut Rhin
- Ville principale du vignoble du Jura
- Département du vignoble de Savoie
- Une « Star » dans le Jura
- Cépage et vin d'Alsace



33

Les vignobles et les vins des Côtes-du-Rhône

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles des Côtes-du-Rhône
- Citer leurs principales appellations et leurs caractéristiques
- Proposer des accords avec des mets

SITUATION

En route pour la Côte-d'Azur, Sophie et Bastien s'arrêtent déjeuner dans la ville de Vienne (après Lyon). Au restaurant, le serveur leur explique que le vignoble des Côtes-du-Rhône est divisé en deux parties : les Côtes-du-Rhône septentrionales (au nord) et les Côtes-du-Rhône méridionales au sud.



1 Nommez une des villes principales de la région Côtes-du-Rhône.

Avignon.

2 Relevez les deux divisions principales des vignobles de Côtes-du-Rhône.

Les Côtes du Rhône septentrionales et les Côtes du Rhône méridionales.

1 La situation et les cépages

DOCUMENT 1 Les Côtes-du-Rhône septentrionales

Les Côtes-du-Rhône septentrionales (de Vienne à Valence) s'étendent sur les départements du Rhône, de la Loire, et de l'Ardèche. Les vignobles sont souvent cultivés en terrasse. Les vins sont le plus souvent issus d'un cépage unique avec :

- en rouge : syrah ;
- en blanc : viognier et marsanne.

Vignoble de Mont-Brouilly (Rhône, 69)



DOCUMENT 2 Les Côtes-du-Rhône méridionales

Les Côtes-du-Rhône méridionales (de Montélimar à Avignon) s'étendent sur les départements du Gard, sur la rive droite du fleuve, de la Drôme et du Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône. Dans le département de la Drôme, on trouve le vignoble de Die. Le climat très chaud met en exergue les qualités et les défauts des cépages. Pour compenser cette particularité, de nombreux cépages sont autorisés dont :

- en rouge : grenache, syrah, mourvèdre, carignan...
 - en blanc : roussane, marsanne, viognier, grenache, clairette...
- À Châteauneuf-du-Pape, en raison du climat et de son sol particulier composé de galets de rivière, 13 cépages sont autorisés

Vignoble avec un sol caillouteux (Gard, 30)



3 Le sud-est de la France a un climat méditerranéen. Définissez ce climat.

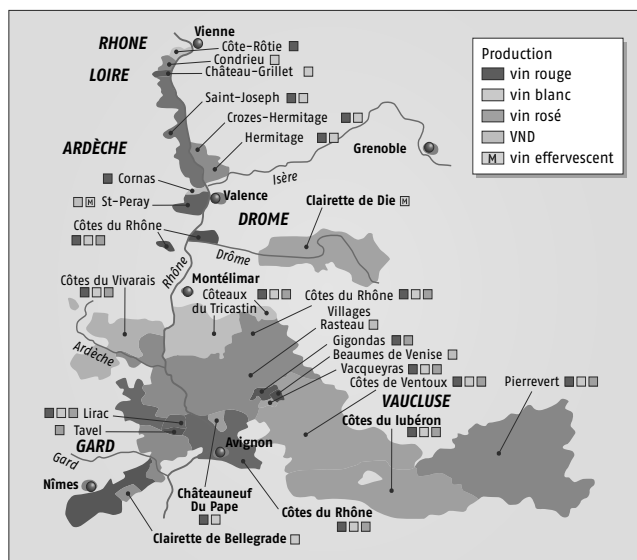
Le climat est sec et chaud.

4 Relevez sur le document 3 (page 141) les différentes appellations en fonction de leur situation géographique.

	Rive droite	Rive gauche
AOC des Côtes-du-Rhône septentrionales	A.O.C. Saint Joseph A.O.C. Cornas A.O.C. Saint Péray	A.O.C. Hermitage A.O.C. Crozes-Hermitage
AOC des Côtes-du-Rhône méridionales	A.O.C. Lirac A.O.C. Tavel	A.O.C. Côtes du Rhône villages A.O.C. Châteauneuf du Pape A.O.C. Gigondas A.O.C. Vacqueyras
Vignoble de la Drôme	A.O.C. Clairette de Die A.O.C. Crémant de Die	

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 3 En suivant les deux rives du Rhône



DOCUMENT 4 Un vin un plat

Bastien et Sophie sont au restaurant. Bastien profite de la visite du maître d'hôtel à leur table pour poser des questions sur la cuisine locale et les accords avec les vins.

Bastien : Les vins rouges que nous avons dégustés ont beaucoup de corps, ils sont chauds et corsés avec quels plats les proposez-vous ?

Maître d'hôtel : Le Côte-Rôtie s'accorde bien avec tous les gibiers à poils.

Bastien : Il est très corsé !

Maître d'hôtel : Oui, les moins corsés comme le Cornas, l'Hermitage ou le Saint-Joseph sont idéals avec le canard et la volaille à chair rouge en général, le gibier à plumes, le civet de lapin ainsi que toutes les pièces de bœuf.

Bastien : Que proposez-vous avec un poulet ou une viande blanche ?

Maître d'hôtel : Le Crozes-Hermitage est un régal avec le poulet, rôti ou grillé, et avec la viande de veau.

Bastien : Et le Châteauneuf-du-Pape ?

Maître d'hôtel : Il est le meilleur ami du coq au vin, des plats de gibier (à poils), la pintade...

Bastien : Sur quel type de plats proposez-vous les appellations plus simples ?

Maître d'hôtel : Les Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône villages sont plus simples à déguster avec des charcuteries ainsi que le porc, les fromages ou sur tout un repas.

Bastien : Et les vins blancs ?

Maître d'hôtel : Le Condrieu ou l'Hermitage sont un délice avec le foie gras et la plupart des poissons nobles. Et nos VND se dégustent en apéritif avec les desserts aux fruits d'été, ou à la rhubarbe.

Bastien : Je vous remercie de vos explications très intéressantes.

5 Proposez un vin pour chacun des plats ci-dessous.

Civet de lièvre à la française : Côte Rôtie

Salade de fruits : VND

Fricassée de volaille à l'ancienne : Cornas, Hermitage, Saint-Joseph

Turbotin grillé sauce hollandaise : Condrieu, Hermitage

Coq au vin : Châteauneuf-du-Pape

Retenez l'essentiel!

Les vignobles et les vins des Côtes-du-Rhône

1. La situation et les cépages

FICHE D'IDENTITÉ	FICHE D'IDENTITÉ
CÔTES-DU-RHÔNE SEPTENTRIONALES Département : Rhône, Loire, Ardèche Villes principales : Vienne et Valence Cours d'eau : Rhône, Isère Influence de l'environnement : climat septentrional, culture de la vigne en terrasse Cépages en blanc : viognier, Marsanne Cépages en rouge : Syrah	CÔTES-DU-RHÔNE MÉRIDIONALES Département : Gard, Vaucluse Villes principales : Avignon Cours d'eau : Rhône, Ardèche, Gard Influence de l'environnement : climat méditerranéen, grandes surfaces de vignes Cépages en blanc : roussane, marsanne, viognier, grenache... Cépages en rouge : grenache, syrah, mourvèdre, carignan...

2. Les appellations et les vins produits

	Zone septentrionale	Zone méridionale
Vins rouges	AOC Côte-Rotie, Saint-Joseph, Hermitage, Cornas...	AOC Côtes-du-Rhône, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape
Vins blancs	AOC Château Grillet, Condrieu, Saint-Peray...	AOC Côtes-du-Rhône, Lirac
Vins rosés	—	AOC Tavel, Lirac

Le vignoble de la Drôme produit des vins effervescents dont l'AOC Clairette de Die.

L'accord avec les mets

Les vins rouges d'appellation Côtes du Rhône sont appréciés sur des plats simples et sur tout un menu.

Les vins d'appellation plus restreinte sont plus corsés et s'accordent parfaitement avec les gibiers à poil et à plume ainsi que les volailles en particulier le canard et la pintade.

Les vins blancs de la zone septentrionale se marieront parfaitement bien avec le foie gras et les poissons nobles alors que les vins blancs de la zone méridionale, plus légers s'accorderont avec les poissons grillés et les viandes blanches en sauce.

Les rosés comme le tavel sont appréciés sur tout un repas d'été.

À vous de jouer !

Reliez l'étiquette à la zone correspondante.



● zone septentrionale ●

● zone méridionale ●



Les vignobles et les vins de Provence et de Corse

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles du Provence et de Corse
- Citer leurs principales appellations et leurs caractéristiques
- Proposer des accords avec des mets

SITUATION

Sophie et Bastien sont en vacances sur la Côte d'Azur et déjeunent sur une terrasse de restaurant. Ils cherchent un vin pour accompagner leur bouillabaisse. La carte propose des vins de Provence mais aussi des vins de Corse.



- 1 Donnez la raison majeure pour laquelle beaucoup de personnes vont en vacances d'été dans ces régions.

Le climat y est agréable : chaud, sec et ensoleillé.

- 2 Citez l'origine du vin apporté par le serveur.

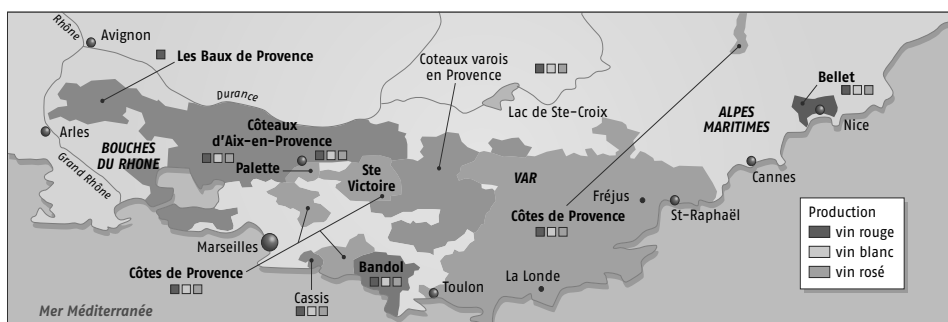
Il vient de Corse.

- 3 Nommez la spécialité dégustée par Sophie et Bastien. De quelle ville vient-elle ?

Sophie et Bastien dégustent une bouillabaisse qui est une spécialité marseillaise.

1 La situation et les cépages

DOCUMENT 1 La situation géographique



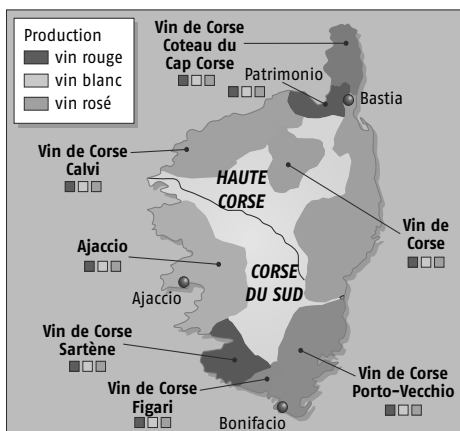
La Provence

Un paysage varié, le mistral, un climat ensoleillé, chaud et sec.

Le vignoble s'étend d'Ouest en Est, sur près de 200 km : de l'embouchure du Rhône à Nice et principalement dans les départements des Bouches-du-Rhône et du Var avec une enclave dans les Alpes-Maritimes.

La Corse

L'ensoleillement de l'île est exceptionnel :
2750 heures par an, tempéré par l'influence de la
mer.



DOCUMENT 2 À chaque région ses cépages

Le climat chaud demande, comme dans les Côtes du Rhône, une large palette de cépages. Plus d'une douzaine entrent dans l'élaboration des vins de Provence.

Les cépages Corse sont souvent des cépages locaux.

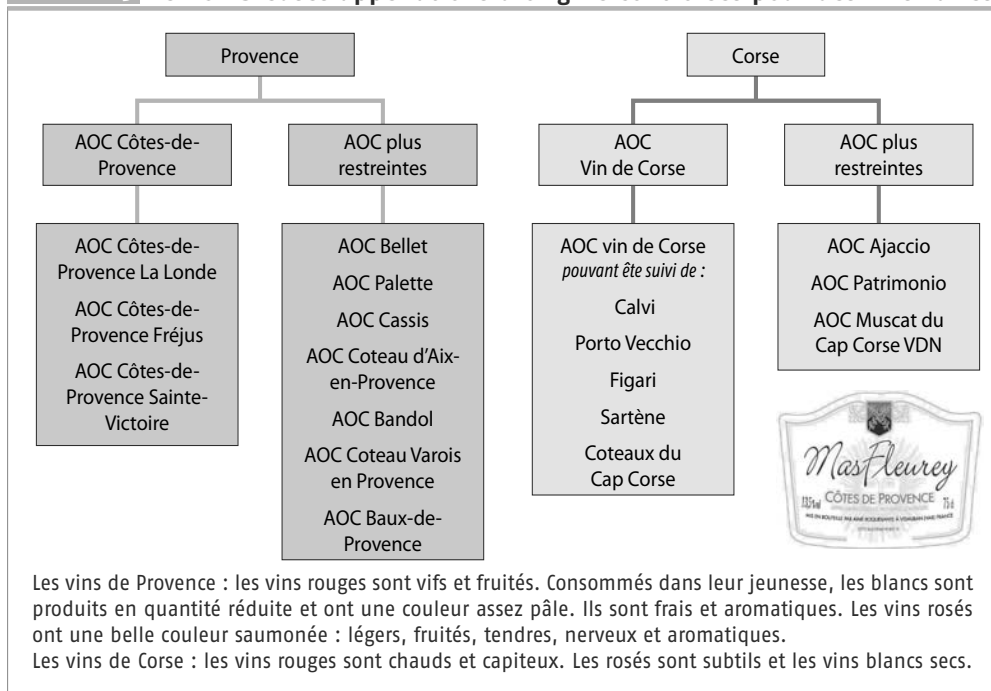
Cépages des vins rouges et rosés	Provence : syrah, grenache, tibouren, mourvèdre, carignan Corse : Niellucciu, sciaccarellu
Cépages des vins blancs	Provence : ugni blanc, clairette, sémillon, bourboulenc, rolle Corse : vermentinu

1 Complétez le tableau ci-dessous à partir des documents 1 et 2.

Région	Départements	Cépages rouges	Cépages blancs
Provence	Bouches du Rhône (13) Var, (83) Alpes Maritimes (06)	Syrah, grenache, tibouren, mour- vèdre, carignan	Ugni blanc, clairette, sémillon, bourboulenc, rolle
Corse	Haute Corse (2A) Corse du Sud (2B)	Niellucciu, sciaccarellu	Vermentinu

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 3 De nombreuses appellations d'origine contrôlées pour des vins variés



DOCUMENT 4 Les vins et la gastronomie régionale

Les vins rouges de Provence s'accordent avec des plats comme les viandes cuisinées (daubes, civets, pieds et paquets), les gibiers ou les fromages de caractère...

Les rosés s'harmonisent à la cuisine provençale : ratatouille, artichauts barigoule, fleurs de courgettes, petits farcis provençaux ..., alors que les blancs s'accordent avec à la cuisine de la mer (loup au fenouil, filet de rouget au thym, aïoli, anchoïade, bouillabaisse...).

Les vins de Corse sont très appréciés sur la cuisine typique de l'île : les gibiers, les poissons et crustacés (sardines, poulpes, langoustes...), les charcuteries (saucisse de sanglier, Figatellu, Panzetta, Coppa...), les fromages de caractère comme le Brocciu.

2 Reliez la spécialité au(x) vin(s) proposé(s)

	PROVENCE	CORSE	
Fleurs de courgettes farcies	ROUGE	ROUGE	Assiette de charcuterie Corse
Petits farcis Niçoise			
Loup grillé au fenouil	ROSE	ROSE	
Aïoli de morue	BLANC	BLANC	Brocciu
Banon de Provence			

Aziminu (bouillabaisse Corse)
 Langoustine à la mode de Calvi
 Gâteau au cédrat



Les vignobles et les vins de Provence et de Corse

1. La situation et les cépages

FICHE D'IDENTITÉ	FICHE D'IDENTITÉ
PROVENCE Départements : Bouches-du-Rhône, Var, Alpes Maritimes Villes principales : Marseille, Nice, Aix-en-Provence, Toulon Cours d'eau : Rhône, Durance Influence de l'environnement : climat sec et chaud Cépages en blanc : ugni blanc, clairette, Sémillon, bourboulenc, rolle Cépages en rouge : syrah, grenache, tibouren, mourvèdre, carignan	CORSE Départements : Haute Corse, Corse du Sud Villes principales : Ajaccio, Bastia Cours d'eau : fleuves côtiers Influence de l'environnement : climat sec et chaud Cépage en blanc : vermentinu Cépages en rouge : niellucciu, sciacca-rellu

2. Les appellations et les vins produits

Provence		Corse	
AOC Côtes-de-Provence	Autres AOC	AOC Vin de Corse	Autres AOC
La Londe Fréjus Sainte-Victoire	AOC Bellet AOC Palette AOC Cassis AOC Coteau d'Aix-en-Provence AOC Bandol AOC Coteau Varois en Provence AOC Baux-de-Provence	Calvi Porto Vecchio Figari Sartène Coteaux du Cap Corse	AOC Ajaccio AOC Patrimonio AOC Muscat du Cap Corse VDN

L'accord avec les mets

Les vins de ces deux régions sont en accords avec le climat, très aromatiques, vifs et parfumés. Ils conviennent parfaitement bien à la cuisine locale.

	Spécialités de Provence	Spécialités corses
Vins rouges	Daube de bœuf provençale, Banon	Merle aux herbes, Cabri à la Bastiaise, Civet de lièvre, Brocciu
Vins blancs	Loup au fenouil, aïoli, anchoïade filet de rouget au thym, bouillabaisse...	Aziminu, Langouste à la mode de Calvi
Vins rosés	ratatouille, artichauts barigoule, loup au fenouil, soupe au pistou, anchoïade,	Assiette de charcuterie Corse, Sausisse de sanglier

À vous de jouer !

Complétez le tableau ci-dessous.

	Appellations régionales	Appellations plus restreintes
PROVENCE	AOC COTES DE PROVENCE	La Londe, Fréjus Sainte-Victoire
CORSE	AOC VIN DE CORSE	Calvi, Porto Vecchio Figari, Sartène Coteaux du Cap Corse

Les vignobles et les vins du Languedoc Roussillon

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles du Languedoc Roussillon
- Citer leurs principales appellations et leurs caractéristiques
- Proposer des accords avec des mets

SITUATION

Sophie et Bastien sont de passage à Béziers et boivent un verre sur une terrasse au bord du Canal du Midi.



1 Indiquez le climat dont bénéficie le vignoble.

Le climat méditerranéen

2 Nommez le vin de vinification particulière (mutage) produit en Languedoc Roussillon.

Un VDN : le muscat

3 À quel moment ce vin est-il le plus souvent consommé ?

Il est le plus souvent consommé au moment de l'apéritif

1 La situation et les cépages

DOCUMENT 1 La situation géographique

Il s'agit du plus grand vignoble de France. Il est compris entre les villes de Nîmes et de Perpignan sur une longueur de 220 km et de 50 km de large le long du golfe du Lion.

La production de vin y est très importante avec de nombreuses AOC mais aussi une grande production de vins de pays (IGP depuis le 1^{er} août 2009). Ces vins sont le plus souvent commercialisés sous le nom du cépage.



1 À partir du document 1, complétez le tableau ci-dessous.

	Départements	Chefs lieux
Languedoc	GARD	NÎMES
	AUDE	NARBONNE
	HÉRAULT	MONTPELLIER
Roussillon	PYRÉNÉES ORIENTALES	PERPIGNAN

DOCUMENT 2 Un climat méditerranéen

Les **étés** sont très **chauds** et secs. Les **automne**s et **printemps** sont **doux**, avec quelques gelées matinales au mois d'avril. Les **hivers** sont **doux** et ensoleillés.

Il y a très peu de pluie et le Cers, vent très présent, permet de sécher les vignes et de les prévenir des maladies. C'est un type de **climat idéal** pour la culture de la vigne qui autorise l'utilisation de nombreux cépages.

En rouge : Grenache noir, Carignan, Cinsault, Syrah, Mourvèdre...

En blanc : Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Picpoul, Muscat, Chardonnay...

2 Relevez dans le texte l'influence du vent sur la vigne.

Le vent est très présent, il permet de sécher les vignes et de les prévenir des maladies.

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 3 De nombreuses Appellations d'Origine Contrôlées

AOC vins rouges	AOC Corbières, Coteaux du Languedoc AOC Coteaux du Languedoc + terroir (Pic Saint Loup, La Clape...) AOC Minervois, Saint-Chinian, Faugères, Fitou, Cabardès, Côtes de Malepère, Collioure, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon villages AOC Côtes du Roussillon villages + terroir (Caramany, Latour de France...)
AOC vins rosés	AOC Corbières, Coteaux du Languedoc AOC Coteaux du Languedoc + terroir (Pic Saint Loup, La Clape...) AOC Minervois, Saint-Chinian, Faugères, Cabardès, Côtes de Malepère, Côtes du Roussillon
AOC vins blancs	AOC Corbières, Coteaux du Languedoc, AOC Coteaux du Languedoc + terroir (Picpoul de Pinet, La Clape...) AOC Minervois, Saint-Chinian, Limoux, Blanquette de Limoux, Clairette du Languedoc, Côtes du Roussillon
VDN blancs	AOC Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Frontignan, Muscat de Saint-Jean de Minervois, Muscat de Rivesaltes
VDN rouges	AOC Muscat de Rivesaltes, Grand Roussillon, Maury, Banyuls, Banyuls Grand Cru

3 Relevez sur l'étiquette ci-contre l'appellation exacte, le domaine et son millésime.

Appellation : Languedoc contrôlé Picpoul de Pinet.

Millésime : 2007.

Domaine : Félines Jourdan



DOCUMENT 4 Les vins et la gastronomie régionale

Les vins rouges sont puissants (pouvant titrer jusqu'à 14,5° d'alcool). Dans leur jeunesse, ils ont des parfums de fruits rouges. Avec l'âge, ils évoluent sur des notes animales et s'accordent avec le gibier à poil en sauce (daube de sanglier ou civet de lièvre), le petit gibier à plumes (perdrix, colvert, bécasses) la viande rouge en sauce....

Les vins blancs ont des parfums de fruits exotiques et de fleurs. Le picpoul offre des vins vifs et toniques. Ils conviennent avec poissons grillés et coquillages (Picpoul de Pinet, parfait avec les huîtres de Bouzigues).

Les VDN blancs à base de muscat ont un goût de raisin, raisins confits et miel avec des notes florales. Apprécies en apéritif ils peuvent accompagner des terrines de foie gras et des entremets peu sucrés. Les VDN rouges, exceptionnels en vieillissant ont des arômes de fruits confits rouges s'accordant parfaitement avec les desserts à base chocolat noir.

4 Indiquez le vin correspondant à chacune de ces spécialités : rouge, blanc, rosé, blanc mousseux, VDN rouge, VDN Muscat.

Civet de lièvre : rouge

Salmis de palombe : rouge

Apéritif : VDN Muscat / VDN rouge

Gâteau au chocolat noir : VDN rouge

Tout un repas d'été : rosé

Terrine de foie gras : VDN Muscat

Loup grillé au fenouil : AOC Limoux



Les vignobles et les vins du Languedoc Roussillon

1. La situation et les cépages

FICHE D'IDENTITÉ

Département : Languedoc (Gard, Hérault, Aude), Roussillon (Pyrénées-Orientales)

Villes principales : Nîmes, Montpellier, Narbonne, Perpignan

Cours d'eau : Hérault, Orb, Aude, Têt

Influence de l'environnement : climat méditerranéen chaud et sec, influence du vent

Cépages en blanc : Marsanne, roussanne, bourboulenc, clairette, grenache blanc, picpoul, muscat, chardonnay...

Cépages en rouge : grenache noir, carignan, cinsault, syrah, mourvèdre...

2. Les appellations et les vins produits

Les appellations les plus connues

Vins rouges, rosés et blancs : AOC Corbières, AOC Coteaux du Languedoc AOC Coteaux du Languedoc + Terroirs, AOC Minervois AOC Saint-Chinian, AOC Côtes du Roussillon, AOC Limoux.

Vins rouges et rosés : AOC Faugères, AOC Cabardès.

Vins rouges uniquement : AOC Fitou, AOC Côtes du Roussillon villages + terroir.

Vins blancs effervescents : A.O.C Blanquette de Limoux.

VDN : AOC Muscat de Frontignan, AOC Muscat de Lunel, AOC Banyuls.

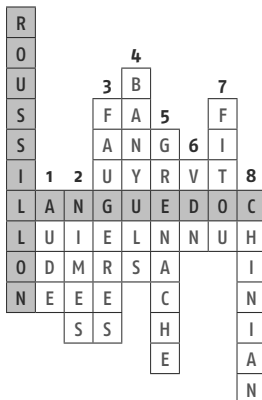
L'accord avec les mets

	Caractéristiques	Mets
Vins rouges	Puissants	Gibiers, viandes rouges en daube, fromages de chèvre.
Vins blancs	Picpoul de Pinet : sec, vif et tonique	Huîtres de Bouziques et coquillages locaux Poissons en sauce et crustacés
Mousseux	Issu du cépage chardonnay	Apéritif ou dessert
Vin Doux Naturel	Blanc doux : Muscat de Frontignan, de Mireval, de Lunel... Rouge doux : Banyuls, Maury	Apéritif, terrines de foie gras, entremets peu sucrés Chocolat noir

À vous de jouer !

Complétez la grille à partir des définitions.

- Département 11
- Préfecture du Gard
- Vin rouge près de Béziers
- VDN rouge du Roussillon
- Cépage blanc et rouge
- Les blancs sont issus du cépage Muscat
- Uniquement des vins rouges en Roussillon
- Un saint près de Béziers



36

Les vignobles et les vins du Val de Loire

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles du Val de Loire
- Citer leurs principales appellations et leurs caractéristiques
- Proposer des accords avec des mets

SITUATION

Sophie et Bastien visitent les Châteaux de la Loire.



1 Indiquez la partie de la France dans laquelle se situe le vignoble du Val de Loire.

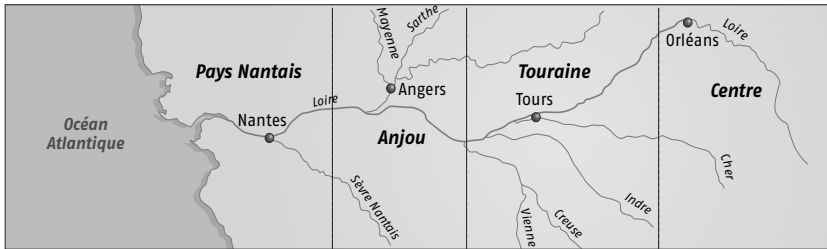
Il se situe dans le centre et l'ouest de la France.

2 Citez les villes de votre connaissance qui sont traversées par la Loire.

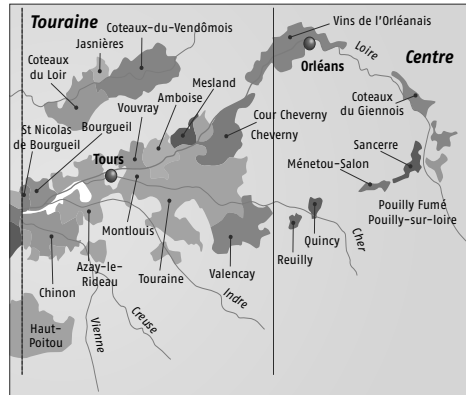
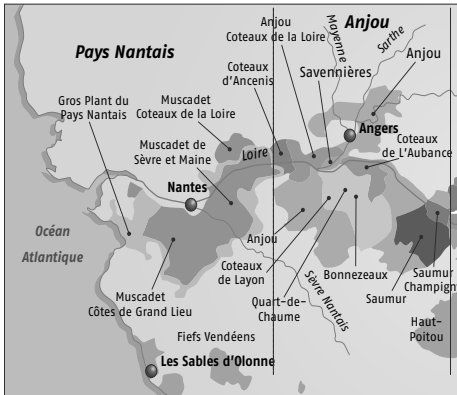
Nantes, Angers, Tours, Orléans...

1 La situation et les cépages

DOCUMENT 1 La situation géographique



DOCUMENT 2 Les vignobles



1 Complétez le tableau ci-dessous pour situer le vignoble du Val de Loire.

	Départements	Ville principale
Pays Nantais	Loire atlantique (44)	Nantes
Anjou	Mayenne (53)	Saumur / Laval
	Maine et Loire (49)	Angers
Touraine	Loir et Cher (41)	Tours / Blois
Centre	Loiret (45)	Orléans
	Cher(18)	Bourges
	Nièvre (58)	Nevers

DOCUMENT 3 Les cépages

Principaux cépages rouges	Principaux cépages blancs
Pinot noir, Pinot gris, Cabernet-Franc, Gamay, Cabernet-sauvignon, Grolleau	Chenin (ou Pineau de la Loire) Sauvignon, Muscadet (ou melon de bourgogne) Chardonnay, Malvoisie (Bourboulenc)

2 Classez dans le tableau les cépages du Val de Loire également utilisés dans d'autres vignobles.

Régions	Bordelais	Bourgogne	Champagne
Cépages rouges	Cabernet-Franc	Pinot noir	Pinot noir
Cépages blancs	Sauvignon	Chardonnay	Chardonnay

2 Les appellations et les vins produits

DOCUMENT 4 De nombreuses Appellations d'Origine Contrôlées

Pays Nantais	AOC Muscadet ■ AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine ■	AOC Muscadet des Coteaux de la Loire ■ AOC Muscadet Côtes de Grandlieu ■
Anjou	AOC Anjou ■■ AOC Anjou Coteaux de la Loire ■ AOC Anjou Gamay ■ AOC Anjou Mousseux ■ AOC Cabernet d'Anjou ■ AOC Cabernet de Saumur AOC Coteaux de la Loire ■■ AOC Coteaux de l'Aubance ■	AOC Crémant de Loire ■ AOC Rosé de Loire ■ AOC Bonnezeaux ■ AOC Saumur ■■ AOC Saumur mousseux ■ AOC Saumur-Champigny ■ AOC Quarts de Chaume ■ AOC Coteaux du Layon ■ AOC Savennières ■■ AOC Rosé d'Anjou ■
Touraine	AOC Touraine ■■■ AOC Touraine Azay-le-rideau ■■ AOC Touraine Amboise ■■ AOC Touraine Mesland ■■ AOC Touraine Mousseux ■ AOC Vouvray Mousseux ■	AOC St-Nicolas de Bourgueil ■ AOC Montlouis ■■ AOC Chinon ■■■ AOC Vouvray ■■ AOC Jasnières ■ AOC Bourgueil ■ AOC Montlouis Mousseux ■■
Centre	AOC Pouilly-sur-Loire ■ AOC Pouilly Fumé ■	AOC Sancerre ■■■ AOC Quincy ■ AOC Reuilly ■ AOC Orléans ■■■

Vins rouges ■ Vins blancs ■ Vins rosés ■ Vins moelleux ■

3 Surlignez les appellations régionales du Pays Nantais (en rouge), d'Anjou (en vert), de Touraine (en jaune)

DOCUMENT 5 Les accords mets et vins

Les vins rouges : À base de cabernet-franc et cabernet sauvignon, ils possèdent souvent des parfums de violette, de fruits rouges et un bon équilibre d'ensemble. À base de gamay, ils sont frais et agréables à boire. Ils s'accorderont avec les produits régionaux (volailles de Loué, cul de veau à l'angevine...).

Les vins blancs secs : Les plus connus sont le Sancerre et le Pouilly Fumé aux parfums d'agrumes et d'acacia. Ils s'accorderont avec des poissons nobles (brochet beurre blanc, perches, saumon, coquille saint-jacques nantaises...). Le Muscadet ? frais et nerveux en bouche, accompagne les fruits de mer et crustacés.

Les vins blancs moelleux : Le climat humide en automne, favorable au développement de la pourriture noble facilite la production de vins liquoreux. On les servira avec les foies gras ou en apéritif.

Les vins mousseux : Anjou, Touraine, Vouvray, Cheverny et Montlouis proposent des vins mousseux méthode traditionnelle. Dégustés avec les desserts locaux (pêches à la Tourangelles, poires tapées, nougat de Tours) ou seuls en apéritif.

Les vins rosés : De nombreux rosés en particulier le rosé d'Anjou. Ce sont des vins frais en bouche et souples. Ils se marieront avec les spécialités charcutières de la région (pâtés de lièvre, andouillettes, rillettes...).

4 Proposez une appellation pour accompagner les plats suivants.

Huîtres de Vendée : AOC Muscadet

Cul de veau rôti à l'angevine : AOC Anjou – AOC Saumur Champigny

Gâteau nantais : AOC Crémant de Loire

Saumon de la Loire au beurre nantais : AOC Muscadet de Sèvre-et-Maine



Les vignobles et les vins du Val de Loire

1. La situation et les cépages

FICHE D'IDENTITÉ

Départements : Pays Nantais (Loire Atlantique) Anjou (Maine et Loire) Touraine (Indre et Loire, Loir et Cher), Centre (Loiret, Nièvre, Yonne).

Villes principales : Nantes, Angers, Saumur, Tours, Blois, Orléans

Cours d'eau : la Loire et ses nombreux affluents

Influence de l'environnement : climat tempéré océanique et continental

Cépages en blanc : chenin (ou Pineau de la Loire), sauvignon, muscadet (ou melon de bourgogne), chardon-nay, malvoisie (Bourboulenc)

Cépages en rouge : pinot noir, pinot gris, cabernet-franc, gamay, cabernet-sauvignon, grolleau

2. Les appellations et les vins produits

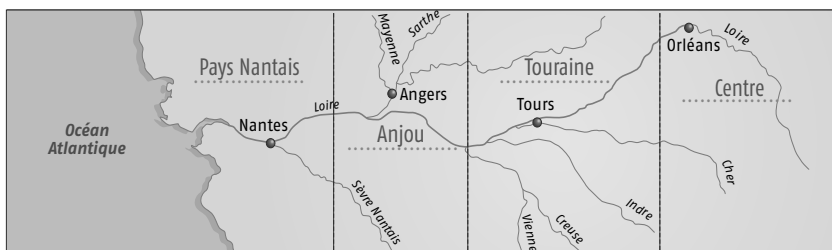
Régions	Vins blancs	Vins rouges et rosés
Pays Nantais	Muscadet	
Anjou	Anjou, Coteaux du Layon, Saumur, Saumur mousseux, Quart de Chaume	Anjou, Rosé d'Anjou, Saumur, Saumur-Champigny
Touraine	Touraine, Chinon, Montlouis, Montlouis mousseux, Vouvray, Vouvray mousseux	Touraine, Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil
Centre	Pouilly Fumé, Sancerre	

L'accord avec les mets

	Caractéristiques	Mets
Rouges	Des parfums de violette, de fruits rouges et un bon équilibre d'ensemble A base de gamay : frais et agréables à boire	Volailles de Loué, cul de veau à l'Angevine
Blancs secs	Le Sancerre et le Pouilly Fumé cépage sauvignon, offrent des parfums d'agrumes et d'acacia. Le Muscadet : frais et nerveux en bouche	Poissons nobles (brochet beurre blanc, sole meunière, perches, saumon, coquilles Saint Jacques Nantaise... Fruits de mer et crustacés.
Blancs moelleux	Vins liquoreux	Apéritif ou foie gras
Mousseux	Élaborés selon la méthode traditionnelle	Apéritif et dessert
Mousseux	Désaltérants, souples et frais	Spécialités charcutières de la région : pâtés de lièvre et de lapin, andouillettes, rillettes...

À vous de jouer !

Indiquez sur la carte les quatre divisions du vignoble.



37

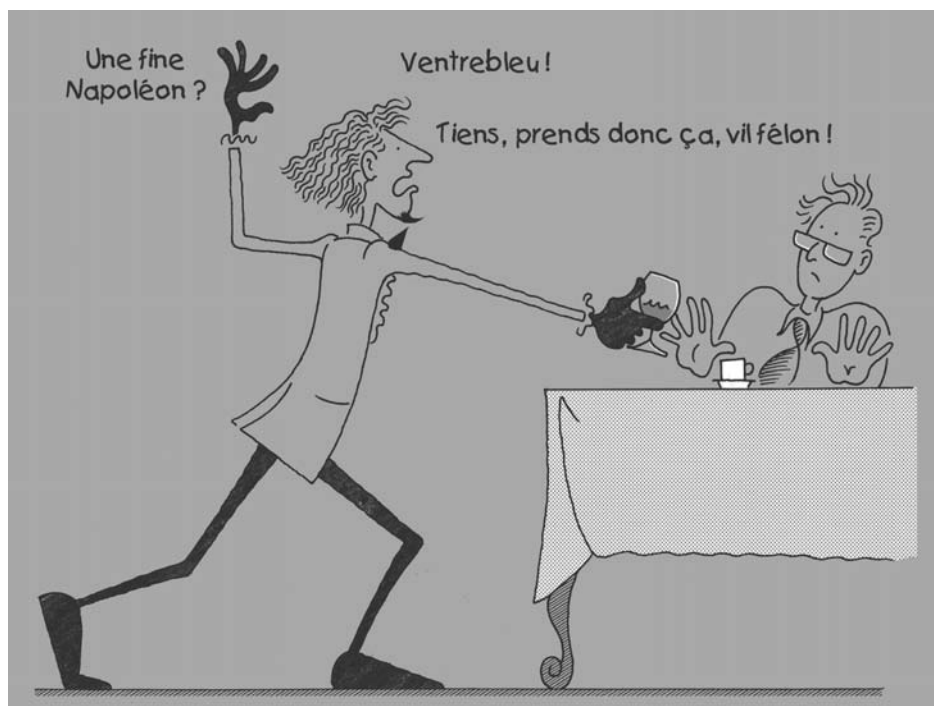
Les eaux-de-vie de vin : Cognac et Armagnac

OBJECTIFS : être capable de...

- Situer les vignobles de production des eaux-de-vie
- Citer leurs principales appellations et leurs caractéristiques
- Reconnaître les divers produits (origine, âge...)

SITUATION

Mustafa est apprenti-serviteur au restaurant Les Trois Mousquetaires. À la fin d'un repas, il doit servir un armagnac à plusieurs clients. Mais lequel choisir ?



1 Indiquez la partie de la France dans laquelle se situent les régions de Cognac et d'Armagnac.

Cognac se situe dans l'ouest de la France.

Armagnac se situe dans le sud-ouest de la France.

2 À quel moment se déguste un armagnac ?

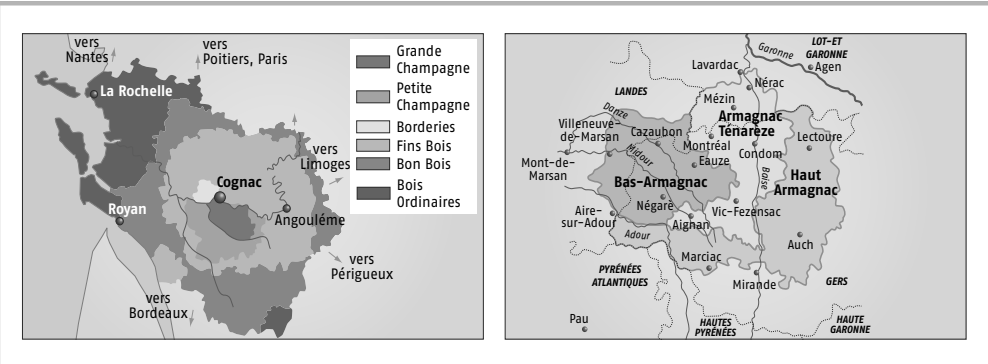
Après le repas.

3 Citez le type d'armagnac proposé.

Armagnac Napoléon.

1 La situation géographique

DOCUMENT 1 La situation géographique



1 Complétez le tableau ci-dessous.

Vignoble	Départements
COGNAC	Charente, Charente Maritime, les Deux-Sèvres, île de Ré et île d'Oléron
ARMAGNAC	Le Gers, les Landes et le Lot-et-Garonne

2 Les appellations

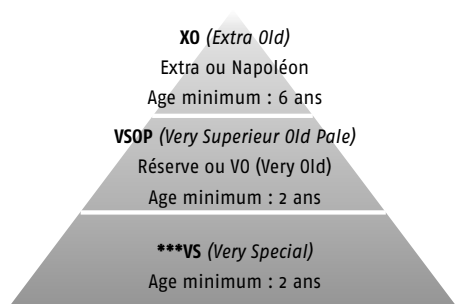
DOCUMENT 2 La région de Cognac

	Cognac
Appellation régionale	AOC Cognac
Appellations par crus (par ordre de qualité)	<p>Grande Champagne : 1^{er} cru du cognac, eaux-de-vie les plus fines</p> <p>Petite Champagne : crus de très grande finesse</p> <p>Borderies : crus de maturation plus rapide</p> <p>Fins bois : la plus grande zone de production</p> <p>Bons bois : crus où apparaissent des goûts de terroir</p> <p>Bois ordinaires : crus de maturation rapide et aux influences océaniques</p>
Autres productions	<p>Fine Champagne : assemblage de Grande et Petite Champagne, avec au moins 50 % de Grande champagne</p> <p>Pineau des Charentes (VDL) : à base de moût de la région dans lequel on rajoute du Cognac</p>

DOCUMENT 3 L'Armagnac

	Armagnac
Appellation régionale	AOC Armagnac
Appellations géographiques	<p>Bas Armagnac : produit les eaux-de-vie les plus réputées. Armagnac-Ténarèze Haut Armagnac : goûts de terroir</p> <p>L'assemblage, sous forme de vin ou d'eau-de-vie, de produits issus de deux ou des trois appellations donne droit à l'appellation Armagnac.</p> <p>Blanche Armagnac (née en 2006) non vieillie sous bois et provenant d'une des quatre appellations ou de leur assemblage</p>
Autres productions	<p>Floc de Gascogne (VDL) à base de moût de la région dans lequel on rajoute de l'Armagnac</p>

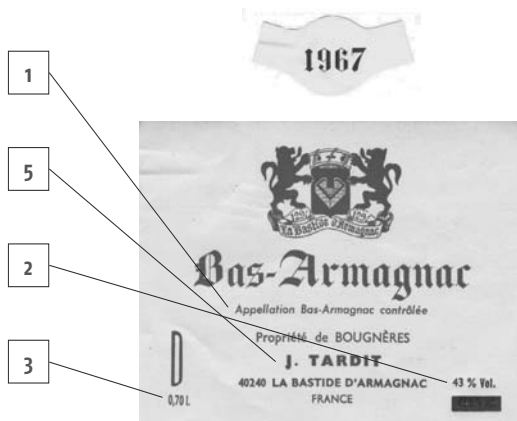
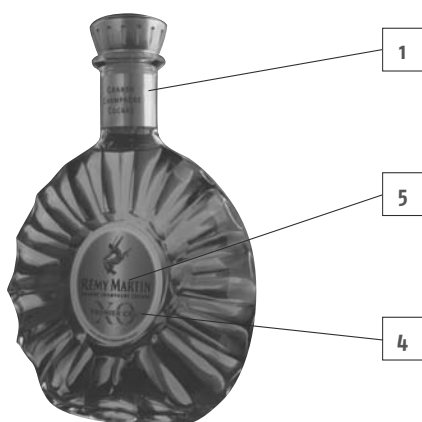
DOCUMENT 4 L'âge des eaux-de-vie



Plusieurs signes sont utilisés pour qualifier l'âge d'un Cognac ou d'un Armagnac. La référence correspond à l'âge de la plus jeune eau-de-vie utilisée dans l'assemblage (âge minimum).

Les producteurs proposent généralement des cognacs plus âgés. Dans ces cas, les dénominations commerciales ne sont pas normalisées. On trouve des eaux-de-vie millésimées surtout en Armagnac mais le vieillissement en pièces (barrique) prend largement le pas au cours du temps sur l'année de récolte.

2 Complétez chacune des eaux-de-vie suivantes : appellation (1), volume d'alcool (2), quantité (3), âge (4), producteur (5).



3 Donnez la référence d'âge attribuée d'une eau-de-vie dont l'assemblage comprend : 30 % de Cognac de 6 ans, 20 % de Cognac de 8 ans, 10 % de Cognac de 20 ans et 30 % de cognac de 7 ans.

Il s'agit d'un cognac XO.

Retenez l'essentiel!

Les eaux-de-vie de vin : Le Cognac et l'Armagnac

1. La situation géographique

FICHE D'IDENTITÉ	FICHE D'IDENTITÉ
COGNAC Département : Charente, Charente-Maritime, îles de Ré et d'Oléron, quelques communes de la Dordogne et des Deux-Sèvres. Villes principales : Cognac, La Rochelle, Saintes Cours d'eau : la Charente	ARMAGNAC Département : Gers, Landes, Lot-et-Garonne Villes principales : Auch, Nogaro, Condon Cours d'eau : Baïse

2. Les appellations

COGNAC	ARMAGNAC
Une appellation régionale d'origine « AOC COGNAC »	Une appellation régionale d'origine « AOC Armagnac »
Des appellations de crus, par ordre de qualité : <ul style="list-style-type: none"> • Grande Champagne • Petite Champagne • Borderies • Fins bois • Bons bois • Bois ordinaires 	Trois appellations géographiques : <ul style="list-style-type: none"> • Bas Armagnac • Armagnac-Ténarèze • Haut Armagnac Une appellation, Blanche Armagnac , non vieillie sous bois et provenant d'une des quatre appellations ou de leur assemblage, en 2006.
Un VDL : le Pineau des Charentes (blanc et rosé)	Un VDL : le Floc de Gascogne (blanc et rosé)

Les références d'âge

On trouve des eaux-de-vie millésimées surtout en Armagnac mais le vieillissement en pièces (barrique) prend largement le pas au cours du temps sur l'année de récolte.

*** ou VS (Very Special)	La plus jeune eau-de-vie de l'assemblage est âgée de 2 ans.
VSOP (Very Superior Old Pale), Réserve ou VO (Very Old)	L'âge de la plus jeune eau-de-vie de l'assemblage et de 4 ans.
XO, (Extra Old), Extra ou Napoléon	La plus jeune eau-de-vie est âgée de 6 ans.

À vous de jouer !

Renseignez l'étiquette ci-contre :
référence d'âge, nom, appellation....

âge	
appellation	
volume d'alcool	
quantité	



38

Le stockage des vins et la cave

OBJECTIFS : être capable de...

- Énumérer les conditions à remplir pour les locaux de stockage des vins

SITUATION

Jacques fait visiter sa cave à Bastien afin de lui expliquer la manière de conserver le vin.



1 Dans une maison particulière où se trouve le local appelé « Cave » ?

Ce local se trouve généralement au sous-sol.

2 Pourquoi trouve-t-on un thermomètre ?

Pour contrôler la température de la pièce.

3 Selon vous, pourquoi Bastien ne peut-il écouter de la musique dans la cave ?

Les vibrations pourraient endommager le vin.

1 La cave générale

DOCUMENT 1 Qu'est-ce qu'une cave en restauration ? Quelles sont ses qualités ?

La cave est le lieu de stockage des bouteilles, elle doit respecter un certain nombre de critères dans le but de permettre au vin, liquide vivant en constante évolution, de se maintenir en bonne santé et d'évoluer favorablement. Les bouteilles de vins sont conservées couchées de manière à ce que le bouchon soit toujours en contact avec le vin.

Les conditions d'une bonne cave :

Le taux d'humidité : pour éviter que le bouchon ne dessèche, la cave ne doit pas être trop sèche mais attention, une humidité excessive détruit les étiquettes. Une bouteille sans étiquette est invendable au client.

Pour conserver de l'humidité, le sol de la cave est souvent en terre recouvert de graviers.

L'absence d'odeurs : dans la cave on ne trouve que des vins ou autres boissons, en aucun cas on ne doit y stocker des produits d'entretiens, des peintures... Une bonne aération est indispensable.

La température : on considère que 11 °C constant est la parfaite température d'une cave à vins. Il faut surtout prendre garde d'éviter les variations trop fréquentes. La climatisation de la cave facilite le maintien d'une température constante.

La lumière : elle doit être assez faible car le vin est sensible à la lumière qui produit des oxydations (modification de la couleur et du goût).

La tranquillité : il est important d'éviter les vibrations (groupe de réfrigération, machineries d'ascenseurs, proximité d'une route...). Attention à ne pas déplacer ou remuer les bouteilles inutilement.

Les conditions décrites ci-dessus correspondent à celles d'un **local idéal** et sont loin d'exister dans toutes les caves, même professionnelles.



1 Relevez sur le dessin ci-dessous les éléments à rectifier pour que la cave soit une cave idéale.



Pour que cette cave soit idéale, il faut :

- enlever tous les éléments contenant des produits nuisibles (pots de peinture, outils) ;
- supprimer les lumières inadaptées, les plantes vertes ;
- enlever la machine à laver qui produit des vibrations.

DOCUMENT 2 Le rangement des bouteilles dans la cave

Les vins sont rangés par couleur et par région afin de les trouver le plus rapidement possible. Dans les caves importantes, les casiers peuvent être numérotés et ce numéro porté sur une liste des vins.

Les bouteilles de vin sont toujours stockées couchées, étiquette vers le haut, afin qu'elles ne se détruisent pas avec l'humidité. Les piles sont dressées de manière à éviter les chutes. Plusieurs dispositions sont utilisées en fonction de la forme de la bouteille.



Les VDN ou les VDL, les apéritifs, les bouteilles d'eau-de-vie et de liqueurs, même bouchées au liège, seront conservées debout. Leur degré d'alcool les protège des mauvais effets de l'oxygène.

2 En cave, dans les casiers, de quelle manière sont stockés :

Les vins : Bouteilles couchées.

Les apéritifs, digestifs et liqueurs : Bouteilles debout.

2 La cave du jour

DOCUMENT 3 La cave du jour



À proximité immédiate du restaurant, elle sert de liaison entre la cave générale et la table du client.

Les vins de la carte y sont stockés à la température optimale de service (vins blancs et rosés rafraîchis, vins rouges tempérés).

On y trouve aussi toutes les boissons disponibles à la carte, en particulier les eaux minérales.

Le matériel adapté au service des vins est aussi stocké dans ce local : des paniers à vin pour les vins rouges, des seaux de différentes dimensions pour les vins rafraîchis (blanc et rosé), une production de glace à rafraîchir, glaçons et glace pilée et des carafes à eau et à décanter.

De nos jours, on trouve très souvent un ou plusieurs celliers permettant la mise à température des vins en fonction de leur qualité. Ces celliers offrent toutes les qualités de conservation, de mise en température et de sécurité.

3 Où se trouve la cave du jour, qu'y trouve-t-on ?

La cave de jour se trouve près de la salle de restaurant. On y trouve les vins de la carte ainsi que les autres boissons disponibles à la carte (eaux, sodas, jus de fruits...).



Le stockage des vins et la cave

1. La cave générale

Une cave apte à la conservation et au vieillissement des vins doit posséder quelques caractéristiques indispensables.

Les qualités d'une bonne cave

Critères	Explication
L'éclairage	La cave doit être obscure afin d'assurer une évolution tranquille des vins. Un éclairage prolongé contribue à leur oxydation.
La température	Elle doit se situer autour de 10 à 12°C. Les variations casseront le vin. La chaleur est un ennemi plus redoutable que le froid.
L'humidité	La sécheresse fait se rétracter les bouchons et facilite l'évaporation du vin mais un excès d'humidité détruit les étiquettes. Le sol est en terre battue couvert de gravillons permet de conserver une certaine humidité.
Les odeurs	On ne trouve dans la cave que des bouteilles de vins ou d'autres boissons alcoolisées. Évitez d'y entreposer des produits et denrées odorants (fromage, légumes, vinaigre, essence, peinture...).
Les aérations	Hautes et basses afin de créer une ventilation pour éliminer les odeurs.
Les trépidations	Les trépidations font évoluer le vin plus rapidement (route, machinerie d'ascenseur...).

Remarque : le local « cave » peut être climatisé pour conserver une température et une humidité constante.

Le rangement des vins

Des casiers modulables de capacités différentes permettront de ranger les vins en fonction du nombre et de la forme des bouteilles.

Les vins sont rangés avec méthode afin de les trouver le plus rapidement possible. Dans les caves importantes, les casiers peuvent être numérotés et ce numéro porté sur une liste des vins.

Les bouteilles de vin sont toujours stockées couchées, étiquette vers le haut. Plusieurs dispositions sont utilisées en fonction de la forme de la bouteille afin de garder la meilleure stabilité.

Seules les bouteilles d'apéritifs et de digestifs sont stockées debout.

2. La cave du jour

Elle doit être à proximité immédiate du restaurant, elle est la liaison entre la cave générale et la table du client.

On y trouve :

- les boissons disponibles à la carte (vins, eaux minérales...) dans les conditions de température optimale de service ;
- le matériel de conditionnement et de service.

On trouve de plus en plus à la cave du jour des celliers permettant la mise à température appropriée à chaque type de vin.

À vous de jouer !

Reliez le vin proposé au type de stockage.



OBJECTIFS : être capable de...

- Différencier les produits conditionnés en bouteilles

SITUATION

Nicolas prend la commande de boissons rafraîchissantes à une table de 3 clients. Ils choisissent un Perrier, un Coca-Cola, et un jus d'orange. Nicolas propose d'ajouter un sirop au Perrier.



- 1 Nommez le groupe de boissons auquel les boissons ci-dessus appartiennent.

Il s'agit du groupe des boissons sans alcool (BRSA).

- 2 Indiquez la différence entre un jus de fruit frais et le jus de fruit commandé.

Le jus de fruit frais est fait du jour alors que le jus de fruit commandé est conditionné en bouteille.

- 3 Comment peut être servi le Perrier ?

Nature ou additionné de sirop.

1 Les différentes eaux

DOCUMENT 1 Minérales ou de sources ?

L'eau est un élément primordial pour le corps humain. Nous éliminons entre 2 et 3 litres d'eau par jour, qui doivent donc être compensés par un apport extérieur. Ce dernier provient des aliments et des boissons que nous consommons, mais surtout de l'eau à l'état pure que nous buvons. Nous trouvons trois dénominations :

- Eaux de table : eaux rendues potables par traitement : eau du robinet ;
- Eaux de source : eaux naturellement potables de sources souterraines ;
- Eaux minérales : eaux minérales naturelles dont les propriétés sont reconnues.

Seules les deux dernières sont commercialisées au restaurant, elles peuvent être plates ou gazeuses.

1 Entourez en bleu les eaux minérales, en vert les eaux de source.



2 Les sodas, les jus de fruits et les sirops

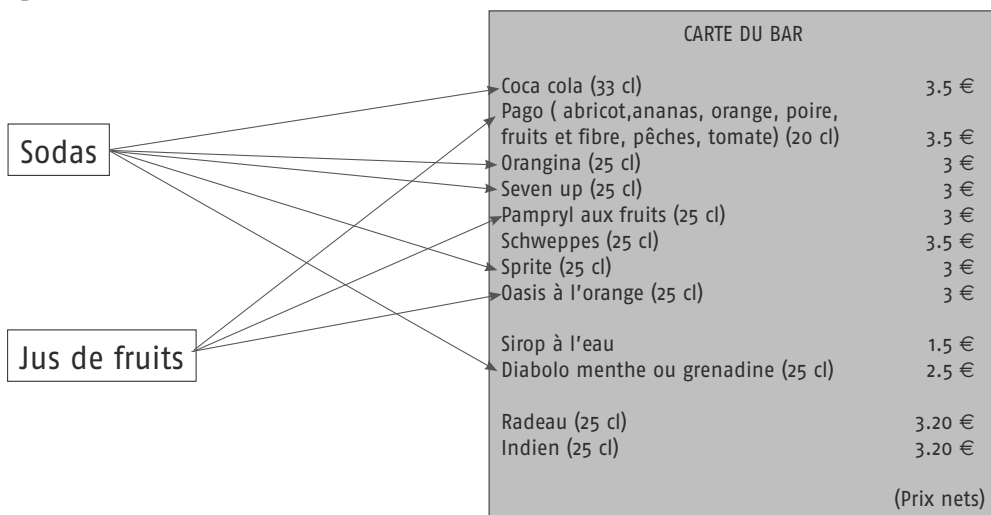
DOCUMENT 2 Les sodas et les jus de fruits

Un soda est une boisson, plate ou gazéifiées, édulcorée (sucre ajouté) ou non, contenant des extraits aromatiques de fruits, de plantes.

Le **jus de fruits**, comme le **jus de légumes** est une boisson obtenue à partir des fruits ou légumes. En France, la mention « jus de fruits » interdit d'ajouter de l'eau et des conservateurs (sinon on parle de nectar). Toutefois, si le jus est « à base de concentré », il peut y avoir ajout de sucre, avec mention obligatoire. Les boissons aux fruits, peuvent contenir 10 % de fruit au minimum.



2 Rendre (au moyen d'une flèche) à chaque boisson son groupe d'appartenance.



3 Combien doit-elle contenir au minimum de jus de fruits ? 10 %

DOCUMENT 3 Les sirops

Aromatisés avec des extraits de plantes ou de fruits, ils sont obtenus par concentration de sucre dans de l'eau. Ils sont utilisés en tant que compléments ou adjuvants pour leur goût dans d'autres boissons, eaux, jus de fruits, sodas mais aussi boissons alcoolisées ou cocktails dans de nombreux cocktails sans alcool pour leur couleur.

4 Dans la carte de bar ci-dessus, relevez les boissons contenant du sirop.

Le sirop à l'eau, l'indien et le diabolo.



Les boissons non alcoolisées

Ces trois familles de boissons, sont regroupées sous une même dénomination :
Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool : **BRSA**

1. Les différentes eaux

		Gazeuses	Plates
Eaux de source	Elles peuvent provenir de différentes sources où elles sont mises en bouteille. Elles ne sont pas traitées et répondent strictement aux normes de mise en bouteille.	Vitteltoise	Cristaline La Provençale Bellefontaine
Eaux minérales	Les eaux minérales naturelles proviennent d'une source unique, elles ont des propriétés bénéfiques pour la santé et garantissent leur composition en minéraux et oligo-éléments (calcium, magnésium, fluor ...). Elles sont bactériologiquement pures, protégées contre les risques de pollution, et rigoureusement contrôlées. Plus une eau est riche en minéraux, plus elle a du goût.	Badoit, Perrier, Saint-Yorres, Ogeu, Quézac, Salvetat, Vichy- Célestin...	Evian, Vitell, Mont Roucous, Hépar, Alet, Thonon, Wattwiller...

2. Les sodas, les jus de fruits et les sirops

Les sodas		
	Composition	Exemples
Les colas	Gazéifiés, sucrés et colorés, à base de substances végétales (feuilles de coca noix de cola), caféine	Coca-Cola Pepsi-Cola
Les tonics	Gazéifiés ou non, à base de substances amères (quinine, thé).	Schwepes Canada Dry Ice Tea
Les limonades	Gazéifiées, sucrées, natures ou parfumées.	Sprite 7 Up
Les bitters	Gazéifiés ou non, amères, essence de fruits ou plantes	San Pelligrino Gini

Les jus de fruits	
Dénomination	Composition
Jus de fruits 100 % ou Pur jus ou Jus frais	Obtenu à parti de fruits par moyens mécaniques, présente la qualité d'origine du fruit, goût, couleur, arôme
Jus de fruits concentré	Concentration du fruit = au moins 50 %
Nectar de fruits	Jus de fruit et/ou pulpe de fruit + eau et sucre
Boissons aux fruits	Produit contenant au minimum 10 % de fruit.
Jus de fruit déshydraté	Se présente en poudre à délayer dans de l'eau

Les sirops

Un sirop est une concentration de sucre dans de l'eau contenant des substances aromatiques (arômes naturels, jus de fruits concentré).

À vous de jouer !

Citer trois eaux minérales plates, deux eaux gazeuses et trois sodas.

Réponse possible : Saint-Yorre, Vichy, Evian / Perrier et Badoit / Sprite, Orangina et Coca-Cola.

40

Les boissons fermentées autres que le vin

OBJECTIFS : être capable de...

- différencier les familles de produits
- citer des marques ou des appellations

SITUATION

Si le vin est la boisson fermentée la plus connue, il en existe d'autres !



1 Identifiez les boissons de l'illustration.

La bière et le cidre.

2 Nommez le verre dans lequel est servie la bière ; celui dans lequel est servi le cidre.

Une chope et une bolée.

3 Expliquez pourquoi la bière est « partout chez elle ».

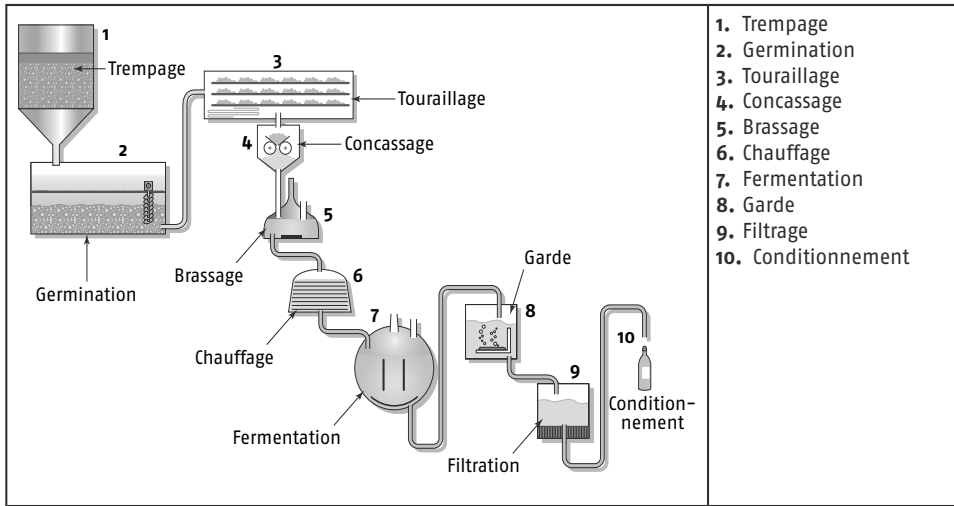
La bière est une boisson fabriquée dans de très nombreux pays.

1 La bière

DOCUMENT 1 La fabrication de la bière

Elle comporte 3 phases principales ainsi que certaines opérations particulières :

- **le maltage** : germination de l'orge. Opérations de trempage, de germination, de mise en germer et de touraillage (sorte de torréfaction du malt).
- **le brassage** : l'amidon du malt se transforme en des sucres fermentescibles. Opérations de concassage du malt, de brassage avec de l'eau, de filtration et de chauffage pendant lequel l'aromatisation par du houblon est réalisée.
- **la fermentation** : les sucres sont transformés en alcool par des levures de bière au cours d'une étape de fermentation principale et d'une étape de maturation en cave de garde quelques jours puis la bière est conditionnée en bouteilles ou en fûts.



1 Pour chacune des trois principales phases de l'élaboration de la bière, notez les numéros du schéma correspondants.

Le maltage	Le brassage	La fermentation
1, 2 et 3	4, 5 et 6	7, 8, 9 et 10

DOCUMENT 2 Les différentes couleurs de bière

La couleur de la bière dépend de la température du touraillage : plus la température est élevée, plus le breuvage devient foncé. On distingue quatre types de bières.

Les blondes, ce sont les bières les plus consommées au monde. Elles sont servies à une température de 4°C.

Les blanches, un aspect légèrement trouble. La température idéale de service est 4°C.

Les ambrées, rousses, proviennent de malts torréfiés et sont servies à environ 8-9 °C.

Les brunes, très sombres, brassées avec des malts fortement torréfiés, servies à une température de 10 °C.



Brune



Blonde

2 Indiquez pour chaque bière ci-dessus sa couleur. Citez les couleurs manquantes.

La bière ambrée et la bière blanche.

DOCUMENT 3 La carte des bières

Notre carte des bières		
Bières pressions	Bières bouteille	
France : Kronenbourg	France : Kanterbrau, 1664, Pelforth Allemagne : Lowenbrau, Spaten Royaume-uni : Bass, Newcastel, Guinness Belgique : Leffe, Chimay Pays-Bas : Heineken Danemark : Tuborg, Carlsberg	
Belgique : Grimbergen		
Belgique : Leffe		
La bière pression vous est servie en différentes quantités pour des petites ou des grosses soifs Galopin ou Bock : 12 cl, Demi : 25 cl, Pinte : 50 cl, Formidable : 1 litre		

3 Citez trois autres marques de bières et leur pays d'origine.

Belgique : Affligem, Blanche de Bruges, Delirium Tremens, la Gueuse. Stella

Hollande : Amstel, la Trappe.

France : Kronenbourg, Pelforth Gold, Fisher.

4 lorsqu'un client vous commande un demi quelle quantité de bière lui servez-vous ?

Un demi correspond à 25 cl.

2 Le cidre

DOCUMENT 4 L'origine du cidre

Le cidre est une boisson alcoolisée obtenue à partir de jus de pommes. Il fut introduit en Normandie depuis la Biscaye (Espagne), au VI^e siècle, par des marins du Pays Basque qui fabriquaient le cidre (sagarnoa ou sagardoa en basque, vin de pomme) depuis l'Antiquité.

5 Relevez dans le texte ci-dessus le pays d'origine du cidre.

Le cidre vient d'Espagne.

DOCUMENT 5 La production de cidre en France

La Normandie avec son AOC Pays-d'Auge et la Bretagne avec son AOC Cidre de Cornouaille sont les deux régions les plus connues dans la production de cidre. Mais de nombreuses autres régions produisent aussi cette boisson : Pays de la Loire, Nord-Pas-de-Calais, Limousin, Pays Basque, Champagne, Ardennes, Savoie.

6 Encadrez les deux AOC de cidre.

DOCUMENT 6 Les familles de cidre

On distingue plusieurs grandes familles de cidres selon que l'on laisse, ou non, la fermentation aller à son terme, avant la mise en bouteilles :

- moins de 3 % d'alcool, on obtient un cidre doux, assez sucré et au net goût de pomme, à consommer au dessert ;
- entre 3 % d'alcool et 5 % d'alcool, c'est le cidre demi-sec ou brut, le plus répandu en France et qui accompagne viandes et poissons ;
- le cidre traditionnel plus acidulé et peu sucré titre plus de 5° % d'alcool.

7 Relevez dans le texte les différents types de cidre dans un ordre croissant de puissance en alcool.

Cidre doux < cidre demi-sec ou brut < cidre traditionnel

Retenez l'essentiel!

Les boissons fermentées autres que le vin

1. La bière

C'est une des boissons les plus produites au monde. Elle est issue d'une fermentation d'orge et aromatisée avec du houblon.

Les différentes couleurs de bière

La couleur de la bière dépend de la température du touraillage : plus la température est élevée, plus le breuvage devient foncé. On distingue quatre types de bières : **blonde, blanche, rousse et brune**. Chaque bière a ses caractéristiques propres.

Bières : marques commerciales, origines et service

France : Kronenbourg, Pelfort, Kanterbrau...

Allemagne : Lowenbrau, Spaten...

Royaumes unis : Bass, Newcastle, Guinness...

Belgique : Leffe, Chimay, Stella Artois...

Pays-Bas : Heineken

Danemark : Tuborg, Carlsberg...

Dénomination	Quantité
Galopin ou bock	12,5 cl
Demi	25 cl
Pinte	50 cl
Formidable	1 litre

2. Le cidre

Le cidre est une boisson alcoolisée obtenue à partir de jus de pommes fermenté. Comme pour le vin les pommes sont pressées et le jus sucré et mis en barriques afin de subir une fermentation alcoolique.

La production de cidre en France

2 AOC : AOC Pays d'Auge (Normandie) et AOC Cidre de Cornouaille (Bretagne). La Normandie et la Bretagne sont les deux régions les plus connues dans la production de cidre.

Autres régions productrices : Pays de la Loire, Nord-Pas-de-Calais, Limousin, Pays basque, Champagne, Ardennes, Savoie.

Les familles de cidre

On distingue plusieurs grandes familles de cidres selon que l'on laisse, ou non, la fermentation aller à son terme, avant la mise en bouteille.

Famille	% d'alcool	Saveur et consommation
Cidre doux	> 3 % d'alcool	Assez sucré, net goût de pomme À consommer au dessert
Cidre demi-sec ou brut	Entre 3 et 5 % d'alcool	Accompagne les viandes et les poissons
Cidre traditionnel	< 5 % d'alcool	Plus acidulé et peu sucré

À vous de jouer !

Notez sous chaque étiquette son pays d'origine.



Danemark



Pays-Bas



France

41

Les apéritifs

OBJECTIFS : être capable de...

- Différencier les familles de produits
- Énumérer des appellations ou marques les plus courantes

SITUATION

Un bon employé de restaurant se doit de connaître les boissons alcoolisées ainsi que leurs principales caractéristiques afin de conseiller au mieux le client.



1 Quel employé est chargé de la préparation des boissons alcoolisées ?

Le barman.

2 Nommez deux boissons non alcoolisées qui peuvent être servies à un client.

Un soda, un jus de fruits, un cocktail sans alcool...

3 Indiquez le nom de la boisson alcoolisée servie au client ci-dessus.

Il s'agit d'un cocktail.

1 La classification des apéritifs

DOCUMENT 1 Les groupes d'apéritifs

L'ensemble des apéritifs peut être divisé en plusieurs groupes :

- les boissons apéritives sans alcool (Voir chap. 51) ;
- les boissons alcoolisées, elles-mêmes divisées en deux en fonction de l'élément de base avec lequel elles sont composées, on distingue ainsi :
 - les apéritifs à base de vin ou A.B.V. (Martini, Byrrh, Flocc de Gascogne...). Seront inclus dans cette famille certains vins, tranquilles, secs ou moelleux ou effervescents (Sauternes, Champagne, Blanquette de Limoux...). Ils sont présentés par région dans les différents vignobles.
 - les apéritifs à base d'alcool ou A.B.A. (Ricard, Suze, Campari...).

1 Citez les catégories de boissons alcoolisées.

Les boissons alcoolisées comportent les apéritifs à base de vin et les apéritifs à base d'alcool.

2 Indiquez le critère qui permet de différencier les catégories de boissons alcoolisées.

La base utilisée permet de différencier les catégories de boissons alcoolisées.

3 Rendez à chaque étiquette son groupe d'appartenance.



Composition : vin, sucre, extrait de plantes aromatiques d'anis.



Composition : vin de champagne.

A. B. V.	vin
----------	-----

DOCUMENT 2 Les apéritifs à base de vin (A.B.V.)

Dans ce groupe, chaque apéritif a comme élément dominant le vin, dans lequel on ajoute de l'alcool, du sucre et des substances aromatiques (plantes ou racines) et éventuellement des colorants. Il s'agit des **vermouths** (Cinzano, Noilly Prat...) et des **quinquinas** (Ambassadeur, Byrrh...). Appartiennent à ce groupe, les vins dont la fermentation alcoolique a été empêchée ou arrêtée par addition d'alcool neutre. On parle alors de **V.D.L.** (Vins doux de liqueurs : Flocc de Gascogne...) et de **V.D.N.** (Vins doux naturels : Muscat de Lunel, Muscat de Saint Jean de Minervois, Maury...).

4 Surlignez dans le document ci-dessus, les différentes familles qui appartiennent au groupe des A.B.V.

DOCUMENT 3 Les apéritifs à base d'alcool (A.B.A.)

Les A. B. A. sont ainsi nommés car l'élément le plus présent dans leur composition est l'alcool. D'autres éléments permettent de distinguer quatre familles d'A. B. A. :

- les **bitters** élaborés à partir d'alcool aromatisé de substances amères (Amer Picon, Fernet Branca...) ;
- les **anisés** à base d'alcool et d'essence d'anis étoilé (Pastis 51, Cristal, Berger...) ;
- les **gentianes** obtenues par infusion de gentiane (racine dans l'alcool) comme l'Avèze, Salers...
- les **eaux-de-vie** à base de vin, de grain ou de plante (Black&White, Gordon's, Bacardi...).

5 Pour chacune de ces familles d'A.B.A., citez deux marques.

Gentianes	Anisés	Bitters ou amers
Salers	Pastis	Amer Picon
Avèze	Ricard	Fernet Branca

2 Le service des apéritifs

DOCUMENT 4 Tumbler ou Old Fashioned ?

Ces boissons alcoolisées peuvent être servies dans des verres à l'image commerciale de la marque. On préférera servir les anisés (2 à 4 cl), dans un Tumbler haut, les V.D.N. (5 à 7 cl) et les V.D.L (5 à 7cl) dans des verres à vin.

Pour les autres apéritifs alcoolisés, on utilisera un Tumbler bas ou un verre Old Fashioned, la quantité servie sera de 6 à 7 cl.

6 Indiquez sous chaque verre le nom des apéritifs pouvant être servis.

		
Tumbler	Verre à vin	Verre Old Fashioned
Ricard	Muscat	Suze
Pastis...	Floc de Gascogne...	Salèze...



Les apéritifs

Les apéritifs, regroupent les boissons alcoolisées ou non servies en début de repas. Excepté certains vins tranquilles, secs ou moelleux ou effervescents que l'on sert à l'apéritif, les boissons apéritives alcoolisées sont divisées en deux groupes : **les apéritifs à base de vins** et **les apéritifs à base d'alcool**.

Les apéritifs à base de vin (A.B.V.)

Famille	Exemples	Élaboration	Procédure de service
Vermouths	Martini Cinzano Noilly Prat	Vin ou mistelle + plantes aromatiques que l'on laisse infuser et macérer.	Glace + zeste de citron Tumbler bas Dose : 6 à 7 cl
Quinquinas	Dubonnet, Byrrh Ambassadeur Saint-Raphaël	Vin ou mistelle aromatisée d'écorces de quinquina et de plantes.	Glace + zeste de citron Tumbler bas Dose : 5 à 7 cl
V.D.N. Vin doux naturel	Muscat de Rivesaltes Muscat de Frontignan Maury, Banyuls...	Fermentation arrêtée par l'addition d'alcool. Ils bénéficient d'une A.O.C. et doivent répondre à des critères (cépages, aire de production...).	Les blancs : servis frais. Les rouges : à température ambiante. Verre à vin ou à muscat Dose : 5 à 7 cl
V.D.L. Vin de liqueur	Floc de Gascogne, Pineau des Charentes, Porto, Madère, Sherry...	Fermentation bloquée par l'addition d'alcool à 96 %. Le sucre contenu dans le vin ne sera pas transformé en alcool, il restera présent dans le vin.	Les blancs : servis frais. Les rouges : à température ambiante. Verre à vin ou à porto Dose : 5 à 7 cl

Les apéritifs à base d'alcool (A. B. A.)

Famille	Exemples	Élaboration	Procédure de service
Bitters	Campari, Fernet Branca, Amer Picon	Élaborée à partir d'alcool aromatisé de substances amères.	Glace + tranche d'orange Tumbler bas
Anisés	Ricard, Pernod Pastis 51, Casani...	À base d'alcool et d'essence de badiane (anis étoilé). Ils peuvent être blancs ou colorés.	Servis dans un verre à anisé ou Tumbler haut, puis l'eau et la glace, parfois un sirop. Dose : 2 cl
Gentianes	Suze, Salers, Avèze	Obtenues par infusion et macération de gentianes (racine) dans de l'alcool.	Tumbler bas. Peuvent être additionnées de sirop ou de soda.
Eaux-de-vie	Whiskies, Vodkas, Gin, Tequila...	Obtenues par distillation d'une substance alcoolisée à base de vin, grain ou plante.	Peuvent être servies nature, additionnées de soda ou d'eau. Tumbler bas

À vous de jouer !

Utilisez les lettres codes pour attribuer à chaque apéritif sa classification.

Code	CLASSIFICATION
A	Vermouth
B	Anisés
C	Gentiane
D	Bitters
E	V.D.N.
F	Quinquinas

APÉRITIFS	Réponses
Ricard	B
Campari	D
Muscat de Rivesaltes	E
Martini Bianco	A
Dubonnet	F
Suze	C

42

Les digestifs

OBJECTIFS : être capable de...

- Différencier les familles de produits
- Énumérer des appellations ou les marques les plus courantes

SITUATION

À la fin de leur dîner, des clients souhaitent prendre un digestif. Vous les installez au salon et leur présentez la carte des digestifs. En bon employé de restaurant, vous leur indiquez les principales caractéristiques des digestifs afin de faciliter leur choix.



1 Nommez les deux produits que le serveur propose à ses clients.

Une liqueur et une eau-de-vie.

2 À quelle famille de produits appartiennent-ils ?

Les digestifs.

3 Donnez la caractéristique principale :

• D'une eau-de-vie :

Puissant en alcool.

• D'une liqueur :

Douce, sucrée.

1 La classification des digestifs

DOCUMENT 1 La carte des digestifs

Eaux-de-vie

Cognac V.S.O.P.	7,00 €
Armagnac XO	10,00 €
Poire William	7,00 €
Calvados	7,00 €
Rhum	8,00 €

Liqueurs

Grand Marnier	5,50 €
Izarra	5,50 €
Bénédictine	5,50 €

Crèmes

Crème de cassis	5,50 €
-----------------	--------

1 Vous travaillez comme chef de rang dans un restaurant traditionnel qui propose à ses clients la carte des digestifs ci-dessus, surlignez les différentes familles de digestifs.

DOCUMENT 2 Les eaux-de-vie

Les eaux-de-vie sont obtenues par distillation d'un produit alcoolisé (distillat), on distingue :

- Les eaux-de-vie de vin : distillation de vin (Cognac, Armagnac) ;
- Les eaux-de-vie de grain : distillation de grains fermentés (whisky, vodka...) ;
- Les eaux-de-vie de fruits : distillation de fruits fermentés (poire, mirabelle...) ;
- Les eaux-de-vie de plantes : distillation de plantes fermentées (rhum, tequila...).

2 Identifiez les bouteilles d'eau-de-vie ci-dessous.

3 Entourez en rouge les eaux-de-vie de vin.



Poire Williams

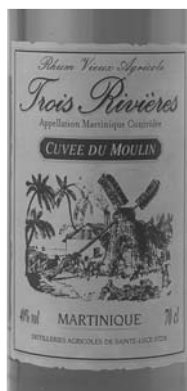


© E. Rémy Martin Cognac

Cognac



Calvados



Rhum

DOCUMENT 3 Les liqueurs et les crèmes

Les liqueurs et les crèmes sont élaborées par macération, à partir de substances végétales qui peuvent être des fruits, des plantes ou des racines dans une eau-de-vie ou dans un alcool neutre. L'infusion ainsi obtenue sera édulcorée. Cette opération consiste à ajouter du sucre :

- pour les liqueurs : 100 g minimum ;
- pour les crèmes : 250 g minimum.

Elles seront ensuite filtrées et enfin conditionnées pour être commercialisées. Il n'est pas recommandé de conserver les liqueurs et les crèmes, elles perdraient leurs qualités gustatives.

4 Relevez dans le document les 5 étapes qui permettent l'élaboration d'une liqueur ou d'une crème.

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. La macération | 4. Le conditionnement |
| 2. L'édulcoration (ou ajout de sucre) | 5. La commercialisation |
| 3. Le filtrage | |

5 Identifiez les deux produits ci-dessous et indiquez leur contenance minimale en sucre.

	
..... Crème de banane / 250 g Liqueur de fraise des bois / 100 g

2 Le service des digestifs

DOCUMENT 4 À chaque digestif son verre !

À chaque famille de digestifs son verre de service. Pour la plupart des eaux-de-vie, on utilisera un verre bas et rebondi, appelé verre à dégustation. Les eaux-de-vie ambrées (cognac, armagnac...) seront servies à température ambiante, les blanches (poire William, Mirabelle...) seront rafraîchies. Les eaux-de-vie de grain (whisky, vodka, gin...) peuvent être servies dans un Tumbler (verre bas et large). Les liqueurs et les crèmes seront servies dans un verre plus petit. La quantité servie varie en fonction de la catégorie de l'établissement. On pourra retenir une quantité allant de 2 à 4 cl.

6 Entourer en rouge, le verre utilisé pour servir un cognac, en jaune pour une liqueur, en vert pour whisky, en bleu pour un Poire Williams.

		
..... Liqueur Cognac Poire Williams

Retenez l'essentiel!

Les digestifs

1. Les eaux-de-vie

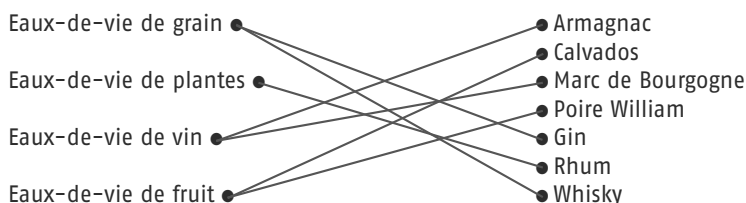
Exemples	Marques	Élaboration	Service / Verre utilisé
Le gin	Gordon's Beefeater Gilbey's	Eau-de-vie de grain (orge, maïs, seigle), redistillée avec des baies de genièvre et des matières aromatiques	Souvent servi avec des glaçons dans un Tumbler bas
La vodka	Eristoff Zubrowka	Eau-de-vie de grain (orge, maïs, seigle)	Servie glacée Tumbler bas
Le rhum	Saint James La Mauny Trois Rivières Bacardi	Distillation, après fermentation de jus de canne à sucre (plante) ou de mélasse issue des sucreries. On trouve des rhums blancs et des rhums vieux ou rhums élevés sous bois	Les blancs sont servis en cocktails ou avec de la glace, les vieux en verre à digestif
Les whiskies	Chivas Black and White Ballentines	Eau-de-vie de grain (orge, maïs, seigle) vieillie en fût de chêne	Ils sont servis dans un tumbler bas, avec ou sans glace, eau ou soda.
Le calvados	Père Magloire Busnel	Eau-de-vie de cidre (pomme) ou de poiré (poire), produit en Normandie	Tempéré Verre à digestif
Le cognac	Camus Hennessy Courvoisier	Eau-de-vie de vin de Charentes et Charentes-Ma-ritimes. La distillation est effectuée avec un alambic à repasse	Tempéré Verre à dégustation
Les eaux-de-vie de marc	Marc de Bourgogne, d'Alsace...	Distillation de marc de vin après une nouvelle fermentation	Tempéré Verre à dégustation
L'armagnac	Montesquieu Samalens	Eau-de-vie de vin produite dans le Gers par distillation continue	Tempéré Verre à dégustation
Les eaux-de-vie blanches	Moand Dolfi Carton	Eaux-de-vie de fruits obtenues par distillation de fruits fermentés	Rafraîchies voire glacées Verre à dégustation

2. Les crèmes et liqueurs

Exemples	Marques	Élaboration	Service
Liqueurs	Grand-Marnier, Cointreau, Izarra, Chartreuse, Mandarine impériale, Get 27...	macération d'une substance végétale (fruits, plantes, racines, graines...) dans de l'alcool et additionnées de 170 à 200 g de sucre par litre pour les liqueurs et de 400 g de sucre pour les crèmes	Elles peuvent être additionnées de glace pillée.
Crèmes	Crème de cassis de Dijon, Crème de banane, Crème de cacao...		

À vous de jouer !

Reliez au moyen d'une flèche chaque produit à sa catégorie d'eau-de-vie.



43

Les boissons chaudes

OBJECTIFS : être capable de...

- Différencier les boissons chaudes présentées au restaurant.
- Donner leurs principales caractéristiques.

SITUATION

Pierre, le chef de rang, sert les boissons chaudes à une table de client, le commis propose les produits d'accompagnement



- 1 Donnez le nom de deux boissons chaudes servies aux clients.

Un café et un thé.

- 2 Quels produits peuvent être proposés avec un thé ?

Du sucre et du lait.

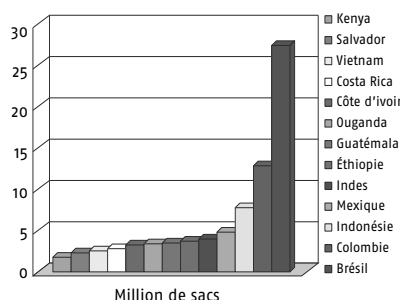
- 3 Citez les types de préparation à base de café que vous connaissez.

Expresso, Irish coffee...

1 Le café

DOCUMENT 1 Les pays producteurs café

Le café est le fruit du caféier, petit arbrisseau originaire d'Éthiopie. La légende veut qu'un berger d'Abyssinie ait remarqué, que ses chèvres étaient tout excitées après avoir mangé les baies rouges de cet arbuste.



Aujourd'hui il est cultivé dans de nombreux pays de zones équatoriales. Parmi les principaux pays, nous pouvons citer : le Brésil, la Colombie, le Mexique, le Costa Rica, l'Indonésie, le Guatemala, la Côte d'Ivoire...

1 Soulignez dans le document 1 les trois premiers pays producteurs de café.

DOCUMENT 2 Les espèces de café

	ARABICA	ROBUSTA
Hauteur	5 à 6 mètres	10 à 12 mètres (étêté à 3 m)
Altitude de production	De 800 à 1500 mètres	Jusqu'à 500 mètres
% de caféine	0.8 à 1.7 %	1.5 à 4 %
Goût	Doux, parfumé, acidulé	Dur, tonique, peu d'arômes
Prix	Cher	Moins cher
Crus	Blue Mountain, Sidamo, Moka d'Éthiopie, Bourbon pointu, Maragogype	Conilon, Kouillou, Niaouli

2 Pour un client deux caractéristiques sont importantes le goût et la teneur en caféine. Qu'en est-il pour :

L'arabica : doux, parfumé et peu fort en caféine.

Le robusta : dur, peu d'arômes et fort en caféine.

DOCUMENT 3 La consommation et les préparations

Le café constitue la boisson la plus consommée quotidiennement après l'eau. La consommation mondiale de café de l'année 2009-2010 pourrait être de l'ordre de 130 millions de sacs de 60 kilogrammes, selon une estimation de l'Organisation internationale du café (ICO). Les Français ont absorbé 3,4 kg de café par tête en 2004 (contre 5.6 kg en 2000). Le simple **expresso** rapporte chaque année plus de 12 milliards d'euros de chiffre d'affaires à l'ensemble des cafés, hôtels et restaurants français. Additionné de mousse de lait, il devient **capuccino**, avec du whisky ce sera un **Irish Coffee**.

3 Surlignez les différentes préparations à base de café.

4 Identifiez les deux préparations ci-dessous.



Expresso



Capuccino

2 Le thé et les infusions

DOCUMENT 4 De la feuille du théier à la tasse

Le théier, arbrisseau, originaire de chine, est cultivé dans les pays chauds et humides. Les pays producteurs sont l'Inde, la Chine, le Sri Lanka, le Kenya, la Turquie et l'Indonésie. La production du thé se déroule en plusieurs étapes.

Pendant la cueillette, souvent effectuée à la main, seuls les bourgeons sont cueillis avec les deux ou trois premières feuilles. Quatre kilos de feuilles fraîches sont nécessaires pour 1 kilo de thé prêt à consommer. Dans un deuxième temps, les feuilles sont mises à sécher sur de claies quelques heures pour les assouplir, il s'agit du flétrissage. Elles sont ensuite roulées (le roulage) dans leur longueur pour briser les cellules et extraire le suc. La fermentation est uniquement pratiquée pour les thés noirs. Elle s'effectue dans une atmosphère humide pour permettre aux arômes de se développer et pour obtenir la couleur noire. Les feuilles sont ensuite séchées (le séchage) pendant 20 minutes à une température de 85 à 90 °C. Le thé prend sa teinte sombre caractéristique. Finalement, les feuilles sont triées (le triage) suivant leur taille qui devient un critère de qualité.

5 Soulignez les opérations nécessaires à la production du thé.

6 Nommez l'opération concernant uniquement la réalisation des thés noirs.

La fermentation.

DOCUMENT 5 Les infusions

Les infusions, sont des préparations, à base de feuilles de fleurs de fruits qui libèrent leurs arômes et leur propriété dans de l'eau préalablement bouillie. Elles étaient vendues par des herboristes. On les appelle communément des tisanes.

7 Redonnez à chaque illustration son nom : tilleul, verveine, menthe, camomille.



Verveine



Tilleul

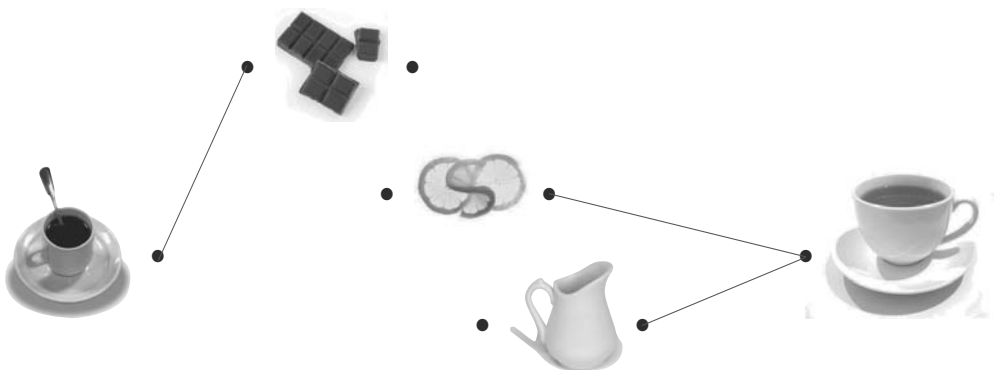


Menthe



Camomille

8 Rendez à chaque boisson chaude ses principaux produits d'accompagnement.



Retenez l'essentiel!

Les boissons chaudes

1. Le café



FICHE D'IDENTITÉ

Origine : Ethiopie (Moka)

Critères de qualité : altitude de la production et teneur en caféine

Zones de production : Amérique centrale et du sud, Afrique, Asie et Océanie

Variétés : l'arabica et le robusta

L'Arabica pousse en altitude entre 600 et 2000 mètres et représente 75 % de la production mondiale. Il est principalement cultivé en Amérique centrale et du Sud, Afrique, Asie et Océanie. Ce sont des cafés très parfumés avec une teneur en caféine de 0,8 à 1,7 %.

Le Robusta (plus robuste) est cultivé du niveau de la mer jusqu'à 500 mètres, principalement en Afrique, au Brésil en Indonésie. Sa teneur en caféine varie entre 1,7 et 4 %.

Les préparations	Descriptif de la boisson chaude
L'expresso	Appelé aussi petit noir dans les cafés. Fait au percolateur, il est fort recouvert d'une couche de mousse couleur crème.
Le café-crème	Ou Noisette. Espresso additionné d'un peu de lait ou de crème fraîche.
Le cappuccino	C'est un expresso recouvert d'une couche de mousse de lait.
L'Irish coffee	Espresso dans lequel on ajoute une dose de whisky irlandais et recouvert d'une crème fraîche fouettée.

2. Le thé et les infusions

Les thés se différencient par la préparation de la feuille. On distingue plusieurs familles de thés :

Le thé blanc : aucune fermentation, l'infusion est pâle, le goût léger.

Le thé vert : pas fermentées avant d'être séchées. L'infusion est claire avec un goût fort (Gunpowder, Gyokuro).

Le thé oolong : thé semi fermenté, infusion et goût moyen.

Le thé noir : les feuilles subissent une fermentation, l'infusion est foncée de goût plus prononcé (Lapsang souchong, Darjeeling...).

Le thé aromatisé : thés parfumés avec des fleurs (bergamote : Earl Grey...) ou des fruits.

Une infusion consiste à plonger dans de l'eau bouillante une substance végétale, feuilles (menthe, verveine...), fleurs (tilleul, camomille...), fruits (queues de cerise, pomme, poire...), afin d'en extraire les propriétés et les arômes. Elles peuvent être pures ou associées en mélange.

Les produits d'accompagnement

Le café est accompagné de petits chocolats, et suivant les régions d'un petit pot de crème liquide.

Le thé est toujours accompagné d'un petit pot d'eau chaude, et à la demande du client de lait ou de tranche de citron. Dans tous les cas, proposer des sucres de différentes qualités (blanc, roux, édulcorant) ainsi que des mignardises.

À vous de jouer !

Rendez à chaque boisson chaude sa définition.

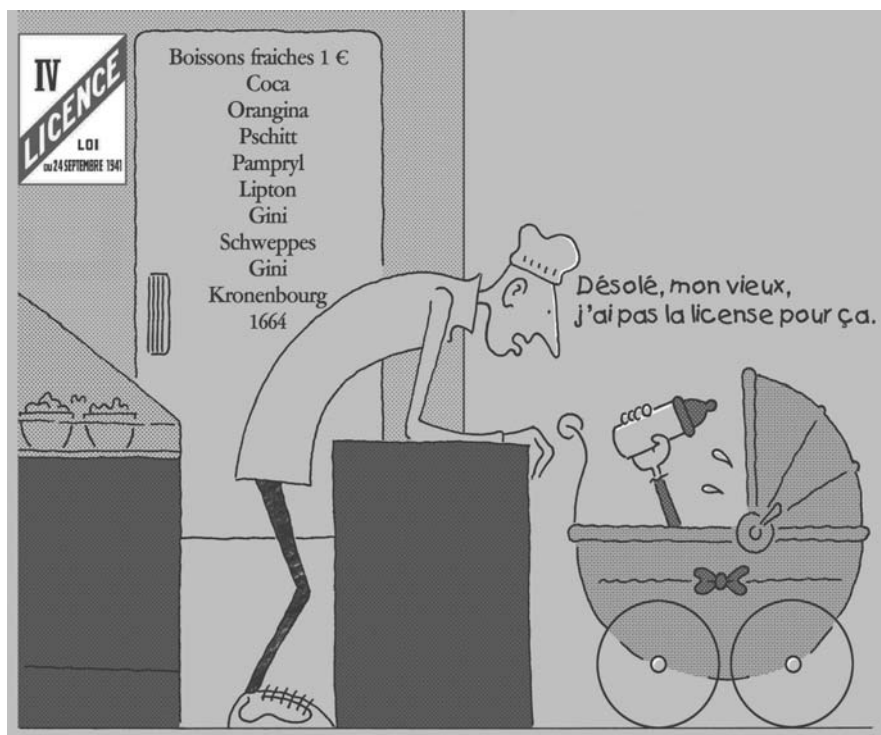
- | | |
|------------------|--|
| Tilleul-menthe ● | ● Espresso additionné de crème fraîche ou lait |
| Noisette ● | ● Espresso recouvert d'une mousse de lait |
| Earl Grey ● | ● Infusion de plantes |
| Cappuccino ● | ● Thé à la bergamote |

OBJECTIFS : être capable de...

- Classer les boissons dans les différents groupes en fonction la législation
- Énumérer les différentes catégories de licence pour les débits de boisson et la restauration
- Citer les affichages obligatoires et les obligations

SITUATION

Paul vient d'ouvrir un établissement qui propose de la restauration à consommer sur place (salades, plat du jour...) et à emporter.

**1 Identifiez les boissons pouvant être vendues par Paul.**

Jus de fruits, sodas, eau, bières...

2 Citez des établissements pouvant vendre des boissons.

Les bars et les restaurants.

3 Identifiez les affichages présents dans la sandwicherie de Paul.

La liste des principales boissons proposées et leur prix ainsi que la licence autorisant la vente d'alcool.

1 Les groupes de boissons et les catégories de licence

DOCUMENT 1 Les différents groupes

1 ^{er} groupe	Boissons sans alcool : eaux minérales ou gazeifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1, 2 degré, limonades, infusions, lait, café, thé, chocolat, etc.
2 ^e groupe	Boissons, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.
3 ^e groupe	Vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2, vins de liqueurs, apéritifs à base de vins et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.
4 ^e groupe	Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence.
5 ^e groupe	Toutes les autres boissons alcooliques.

www.douanes.gouv.fr

1 Classez les boissons suivantes dans le tableau ci-dessous.

Jus d'orange, Coca Cola, Martini rouge, Bière sans alcool, Heineken, Rhum de la Martinique, Whisky, Calvados, Kir, Porto blanc, Jus d'Ananas, Kir Royal, Muscat de Frontignan, Sirop de fraise, Ricard, Crème de cassis (17 % vol), Café, Vodka, Cidre de Normandie, Tequila, Gin, Pineau des Charentes, Cognac, Chocolat chaud.

1 ^{er} groupe	Jus d'orange, Coca Cola, Bière sans alcool, Jus d'ananas, Sirop de fraise, Café, Chocolat chaud
2 ^e groupe	Cidre de Normandie
3 ^e groupe	Martini rouge, Heineken, Kir, Porto blanc, Kir royal, Muscat de Frontignan, Crème de cassis, Pineau des Charentes
4 ^e groupe	Rhum de la Martinique, Whisky, Calvados, Cognac
5 ^e groupe	Ricard, Vodka, Tequila, Gin

DOCUMENT 2 Les débits de boissons et les restaurants

L'exploitant doit être titulaire d'une licence :

- de débit de boissons à consommer sur place s'il souhaite vendre des boissons en dehors de tout repas ;

Remarques : pour les licences du 4^e groupe, il n'y a pas de création possible mais seulement un transfert, c'est-à-dire l'achat de la licence dans un lieu pour la délocaliser.

- de « restaurant » s'il souhaite vendre des boissons uniquement comme accessoires des principaux repas.

Il existe deux licences de restaurant :

- la « petite licence restaurant » qui permet de servir, pour consommer sur place, des boissons du 1^{er} groupe (boissons sans alcool) et du 2^e groupe (boissons fermentés non distillés) ;
- la « grande licence restaurant » qui permet de servir, pour consommer sur place, à l'occasion d'un repas, l'ensemble des boissons des quatre groupes.

Ces deux licences sont délivrées, dans le cadre d'une déclaration fiscale, par les impôts ou le bureau des douanes.

Nature de la licence	Groupes de boissons
Licence I	Boissons du 1 ^{er} groupe
Licence II	Boissons du 1 ^{er} et 2 ^e groupe
Licence III	Boissons du 1 ^{er} , 2 ^e et 3 ^e groupes
Licence IV	Boissons des 5 groupes. Toutes boissons autorisées à la vente.

2 Mettez une croix dans la case de la boisson pouvant être servie avec la licence correspondante.

Débites de boissons

Licences	Boissons du 1er groupe	Boissons du Groupe 2	Boissons du Groupe 3	Boissons du Groupes 4 et 5
Licence I	X			
Licence II	X	X		
Licence III	X	X	X	
Licence IV	X	X	X	X

Restaurants

Petite licence restaurant	X	X		
Grande licence restaurant	X	X	X	X

2 Les affichages obligatoires

DOCUMENT 3 Quels sont les affichages obligatoires ?

Dans son établissement, le propriétaire est tenu d'afficher :

- un panonceau correspondant à sa licence, à l'extérieur de son établissement et de façon lisible.
- **une affiche relative à la répression de l'ivresse publique et à la protection des mineurs.** Cette affiche doit être placée dans la salle principale de l'établissement.
- **les prix et les horaires d'ouverture et de fermeture**, de manière lisible et visible à l'extérieur de leur établissement. Sur les emplacements extérieurs réservés à la clientèle, les prix des boissons le plus couramment servies sont inscrits.

Un panneau similaire doit être exposé à la vue de la clientèle, à l'intérieur du débit de boissons. Ce tableau doit porter la mention « prix net ».

DOCUMENT 4 L'étalage de boissons non alcooliques

Tous les débits de boissons doivent présenter un étalage des boissons non alcoolisées mises en vente. L'étalage doit comprendre au moins dix bouteilles Cet étalage doit être séparé de celui des autres boissons et doit être installé en évidence dans les lieux où sont servis les consommateurs.

INTERDICTION DE VENDRE DE L'ALCOOL

- Aux mineurs
- Aux personnes en état d'ivresse
- Aux personnes présentant des signes de troubles mentaux

3 Établissez une liste des 10 boissons sans alcool que l'on peut trouver sur un étalage.

Sprite, Coca Cola, Fanta, Pampryl, Ice Tea, Minute Maid, Seven Up, Orangina, Schweppes, Perrier, Vittel.



Les boissons et la loi

1. Les groupes de boissons et les catégories de licence

Les groupes de boissons	
1 ^{er} groupe	Boissons sans alcool : pas de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré.
2 ^e groupe	Boissons, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.
3 ^e groupe	Boissons ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.
4 ^e groupe	Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits.
5 ^e groupe	Toutes les autres boissons alcoolisées.

Les débits de boissons

Licence I	Boissons du 1 ^{er} groupe. Boissons froides ou chaudes non alcoolisées
Licence II	Boissons du 1 ^{er} et 2 ^e groupe Boissons froides ou chaudes non alcoolisées Boissons fermentées non distillées
Licence II	Boissons du 1 ^{er} , 2 ^e ou 3 ^e groupe.
Licence IV	Boissons des 5 groupes Toutes boissons autorisées à la vente.

Restaurants

Il existe deux licences de restaurant :

- la « **petite licence restaurant** » qui permet de servir, pour consommer sur place, des boissons du 1^{er} groupe et du 2^e groupe
- la « **grande licence restaurant** » qui permet de servir, pour consommer sur place, l'ensemble des boissons des quatre groupes.

2. Les affichages obligatoires

Affichage	Où
La licence	À l'extérieur de l'établissement
L'affiche relative à la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs	Dans la salle principale de l'établissement
Les prix des boissons les plus couramment servies	À l'extérieur et à l'intérieur. Avec la mention prix net
Les horaires d'ouverture et de fermeture	À l'extérieur et à l'intérieur

Tous les débits de boissons doivent présenter un étalage d'au moins 10 boissons non alcoolisées mises en vente.

À vous de jouer !

Citez les noms des marques qui peuvent faire partir de l'étalage des dix bouteilles obligatoires.

Sprite, Coca Cola, Fanta, Pampryl, Ice Tea, Minute Maid, Seven Up, Orangina, Schweppes, Perrier, Vittel.

La communication commerciale

OBJECTIFS : être capable de...

- Nommer les différents types de communication
- Décrire les techniques simples de communication

SITUATION

Arnaud, serveur au restaurant *La bavette*, reçoit un appel téléphonique pour une réservation de table au restaurant, il l'écrit sur le livre des réservations.



1 Comment Arnaud reçoit-il la demande de réservation ?

La réservation a été faite par téléphone.

2 Sur quel document transcrit-il la réservation ?

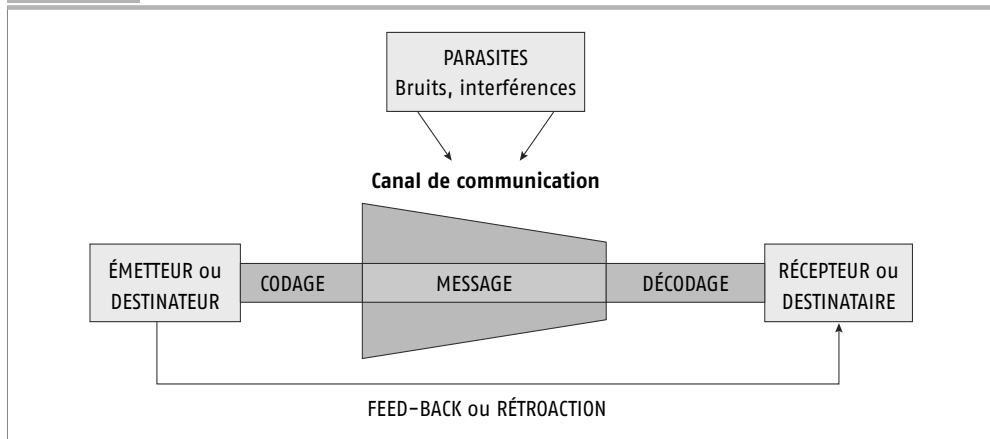
La réservation est notée sur le livre des réservations.

3 Donnez votre opinion sur la manière dont Arnaud s'exprime.

Arnaud ne s'exprime pas très bien : il n'utilise pas assez les formules de politesse.

1 Pourquoi communiquer ?

DOCUMENT 1 Les acteurs de la communication



1 Entourez en rouge les deux principaux acteurs de la communication.

2 Comment se nomme le contenu de la communication ?

Le contenu de la communication s'appelle un message.

3 Selon vous, pourquoi n'est-il pas identique au départ et à l'arrivée ?

Le message n'est pas identique car il peut y avoir des parasites lors de la transmission.

De plus, l'émetteur et le récepteur étant deux personnes différentes, il arrive qu'elles comprennent les choses différemment.

4 Comment se nomme le jeu enfantin qui met en évidence cette déperdition d'information dans la communication ?

Le téléphone arabe.

DOCUMENT 2 Les types de communication

La communication peut être scindée en trois types.

- La communication verbale, elle-même divisée en deux :
 - la communication orale (dialogue ou conversation entre émetteur et récepteur) ;
 - la communication écrite (par un support écrit, mais aussi par un dessin, une image, une photographie...) qu'il soit papier ou virtuel, puis lecture par le récepteur. Le message est ainsi codé puis décodé par le langage et/ou l'écriture. Une bonne communication ne pourra être établie que si tous les interlocuteurs ont le même principe de codification et décodification.
- La communication non verbale est la communication par l'envoi et la réception de messages sans paroles et sans support écrit. Les messages sont transmis à travers les expressions du visage, le contact visuel ou physique, les gestes, les postures, c'est le langage corporel.

5 Surlignez dans le texte les trois types de communication.

2 La communication au restaurant

DOCUMENT 3 Les situations de communication au restaurant

Avant même l'arrivée du client

La communication s'exprime : par la publicité (écrite, radio, bouche à oreille), par l'enseigne et par l'aspect extérieur de l'établissement.

À l'arrivée du client

Au moment de l'accueil, le cadre, le confort de l'établissement, la présentation physique du personnel et la présentation des différents supports de vente jouent un rôle essentiel.

Pendant le repas

La prise de commande, la qualité de l'assiette mais aussi le suivi et la disponibilité du personnel et la rédaction de certains documents permettent à la clientèle de se faire une idée positive ou négative sur l'établissement.

Au moment du départ

La prise de congé permet de mesurer la satisfaction du client.

Après le départ

Le suivi clientèle au moyen d'une carte de fidélité ou d'un mailing pour manifestations particulières sont autant de manières de garder un contact positif avec la clientèle.

Toutes ces situations ne sont pas à négliger pour un employé de restauration car le commercial et le relationnel font partie de la prestation que recherche le client.

6 Nous avons relevé quelles situations professionnelles, rendez à chacune d'elles son illustration : accueillir un client, rédiger la note, prendre une réservation, renseigner au téléphone, transmettre un message écrit, accueillir un client.

				
Prendre une réservation	Rédiger la note	Renseigner au téléphone	Transmettre un message écrit	Accueillir un client

7 Entourez en rouge parmi les situations ci-dessus, celles de communication orale.

8 Citez deux situations de communication réalisées au départ du client.

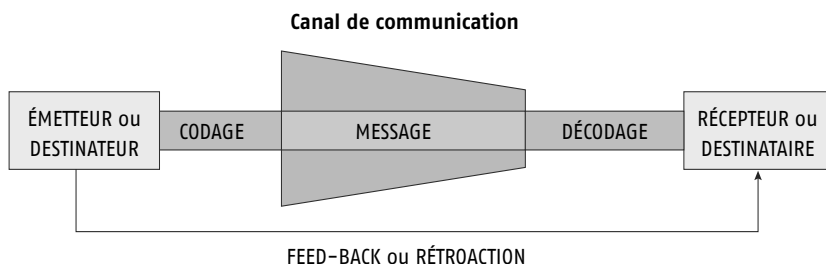
Le raccompagner à la porte du restaurant.

Le remercier. Souhaiter une prochaine visite.



La communication commerciale

1. Pourquoi communiquer ?



Pour l'entreprise, communiquer consiste à :

- se faire connaître → véhiculer l'image de marque de l'entreprise ;
- se présenter et promouvoir ce que l'on a à vendre.

La communication s'adresse bien sûr à la clientèle existante et potentielle mais aussi aux partenaires de l'entreprise.

2. La communication au restaurant

Communication orale	Communication écrite	Communication non verbale
• prendre une réservation par téléphone	• le dépliant, la carte de visite • le site Web	• la propreté des extérieurs
• accueillir, souhaiter la bienvenue	• le logo • le papier à lettre, le fax	• la propreté des locaux • la tenue du personnel • attitude du personnel
• présenter les cartes • donner des renseignements	• la signalisation • la note, la facture	• la qualité du matériel • la qualité du mobilier • la qualité des supports • la présentation matérielle des documents
• suggérer • proposer	• le questionnaire de satisfaction	
• contrôler de la satisfaction du client	• les supports de vente, la carte, les menus	
• accompagner et remercier le client lors de son départ	• les cartes de vœux et autres courriers commerciaux • la carte de fidélité, • les mailings • l'annonce des manifestations	

À vous de jouer !

Encercler en rouge les situations de communication non verbale.

Enseigne de
l'établissement

Annonce du menu
au client

Netteté du matériel
de table

Carte de visite de
l'établissement

46

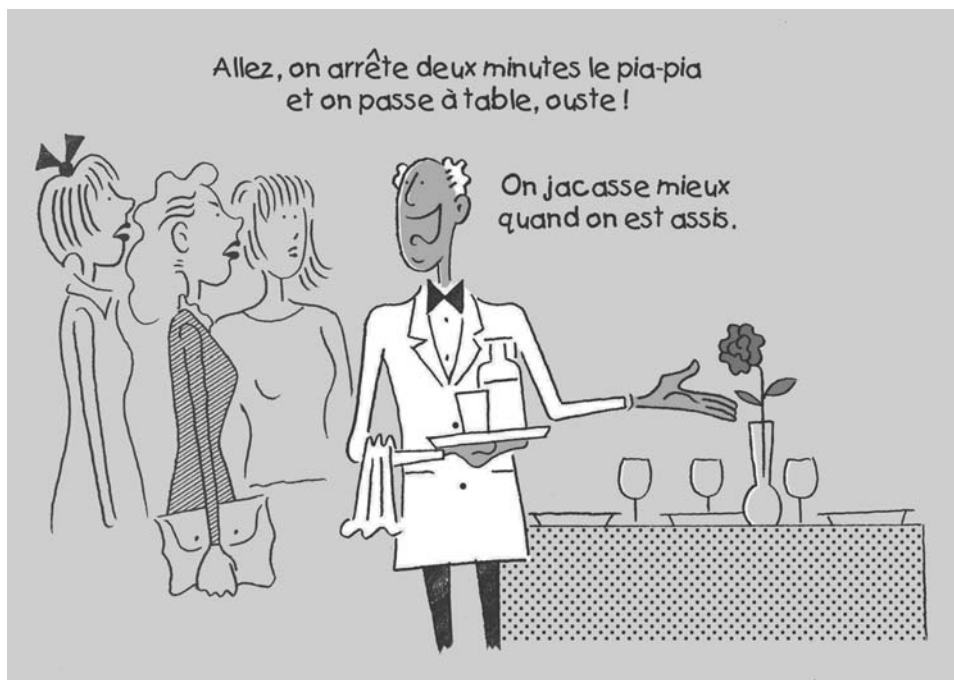
La communication professionnelle

OBJECTIFS : être capable de...

- Définir une présentation, une attitude et un comportement professionnel communication
- Établir des relations professionnelles avec la direction, le personnel
- Établir des relations professionnelles avec les fournisseurs, les clients

SITUATION

Félix, serveur au restaurant *La bavette*, installe trois clientes à leur table.



1 Identifiez la situation de communication dans laquelle se trouve Félix.

Félix est en situation d'accueil.

2 Identifiez les éléments de communication non verbale sur l'illustration.

La tenue de Félix.

La mise en place de la table.

3 Corrigez la formulation d'Arnaud.

Veuillez bien prendre place Mesdames.

1 L'attitude et la présentation

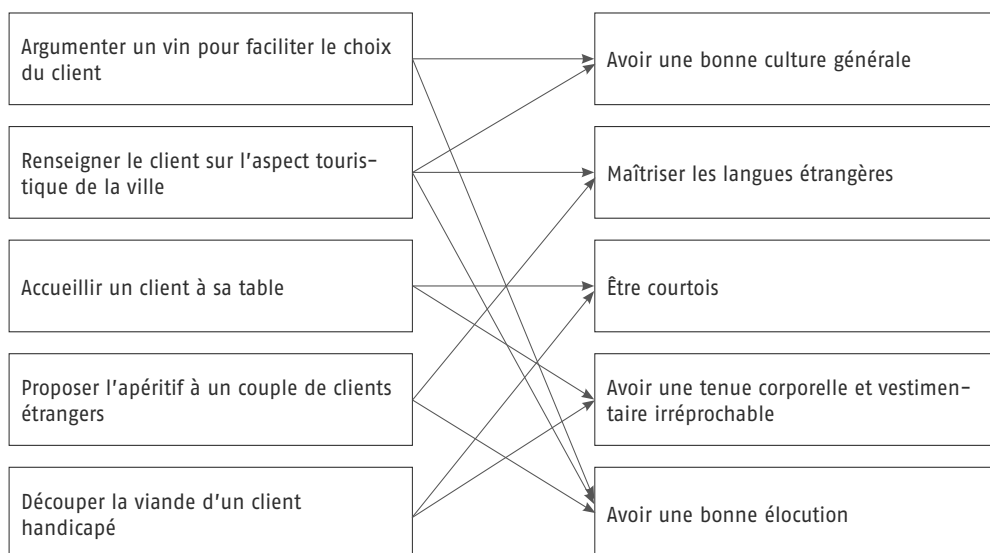
DOCUMENT 1 Les qualités professionnelles

L'ensemble du personnel de restauration est en relation permanente avec le client mais aussi avec les fournisseurs ou les autres membres du personnel.

Sa présentation (tenue vestimentaire et hygiène corporelle), ses attitudes et son comportement professionnel sont autant de messages qui véhiculent l'image et la marque de l'entreprise.

Dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie, de nombreuses qualités sont requises afin de satisfaire la clientèle tout au long de son séjour.

1 Reliez chacune des situations de communication suivantes à la qualité requise.



2 La communication interne et commerciale

DOCUMENT 2 La communication interne à l'entreprise

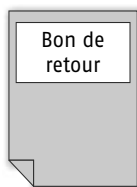
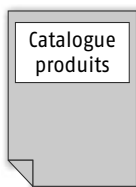
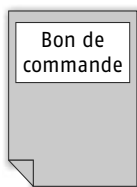
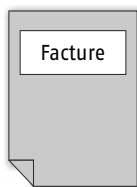
Les supports internes de communication jouent un rôle important dans la diffusion des informations. Ils permettent d'avoir une vision stratégique commune et fédératrice. Ces informations peuvent circuler oralement au risque de n'être pas toujours bien interprétées, ou par écrit dans le **journal interne** ou encore dans le **site Intranet** de l'entreprise.

2 Surlignez les supports de communication.

DOCUMENT 3 La communication avec les fournisseurs

Les relations commerciales avec les fournisseurs regroupent l'ensemble des échanges entre eux et l'entreprise. Ces échanges peuvent être oraux (téléphone, vive voix...) ou écrits (cahier des charges, catalogues des produits, bon de commande, bon de livraison, bon de retour, facture, catalogues des produits, offres promotionnelles...). Ils peuvent être également non verbaux (participation aux animations au sein de l'établissement...).

3 Classez ces documents dans la bonne colonne.



Fournisseur vers l'entreprise	Entreprise vers le fournisseur
Facture	Bon de commande
Bon de livraison	Bon de retour
Catalogue produits	

DOCUMENT 4 La communication avec les clients

Le personnel du restaurant est en situation de communication permanente avec le client. Dès son arrivée, il l'accueille, le salue, s'assure de sa réservation, l'installe à sa table et lui présente ensuite les différentes cartes de l'établissement.

Lors de la prise de commande, il argumente et renseigne le client afin de le conseiller et de le guider dans son choix.

Pendant tout le déroulement du service, il veillera à son bon enchaînement, s'assurera en permanence de sa satisfaction. À son départ, il prendra congé du client en le remerciant et en le raccompagnant vers la sortie.

4 Surlignez dans le texte, les différents moments de communication, puis reportez-les dans les cases de gauche.

Communication	Moments de communication
Donner la carte de visite de l'établissement.	Départ
Installer le client à table.	Arrivée
Remercier le client de sa visite.	Départ
Proposer un vin en accord avec le plat du client.	Prise de commande
Argumenter le plat du jour.	Prise de commande
Questionner le client sur ses préférences gustatives.	Prise de commande
Saluer le client en lui ouvrant la porte.	Arrivée et départ
Demander au client si le vin lui convient.	Déroulement du service
Rédiger le bon de commande du client.	Prise de commande
Passer l'assiette au client en annonçant sa composition.	Déroulement du service



La communication professionnelle

1. L'attitude et la présentation

Les métiers de la restauration sont des métiers d'accueil et de communication.

Pôle de communication	Qualités attendues
Communication verbale	Élocution aisée, bonne culture générale, connaissance de langues étrangères
Communication non verbale	Tenue corporelle et vestimentaire impeccable Disponibilité, courtoisie amabilité.....

2. La communication interne et commerciale

La communication interne à l'entreprise

Pour la bonne marche de l'entreprise, les informations doivent circuler facilement et vers tous. Il faut connaître l'entreprise dans laquelle on travaille, savoir où l'on se situe, ce que l'on peut ou ne peut pas faire, quels sont les droits et les devoirs.

De nombreux documents permettent de véhiculer l'information et de préciser la situation :

- livret d'accueil pour les nouveaux entrants ;
- tableaux de service, de roulement ;
- contrat de travail, bulletins de salaire ;
- bulletin d'information, journal interne à l'entreprise, à la chaîne ;
- site intranet, etc.

La relation commerciale avec les fournisseurs

Les relations commerciales avec les fournisseurs sont généralement effectuées par le chef d'entreprise pour les petites entreprises ou par le responsable des achats dans les entreprises plus importantes. Le chef de cuisine et le directeur de restaurant participent aux négociations avec les fournisseurs. Cette communication, souvent verbale, est basée sur la confiance. Néanmoins pour les plus grosses structures, les relations sont formalisées par des documents écrits (cahiers des charges, bons de commande, de livraison, facture...).

La relation commerciale avec les clients

Tout le personnel d'une entreprise de restauration, en contact ou pas avec le client, doit mettre en œuvre les différentes techniques de communication :

Prendre contact, c'est-à-dire, le saluer, se présenter au téléphone, envoyer un mail ;

Détecter les besoins du client, par un questionnement écrit ou oral ;

Argumenter, c'est-à-dire proposer, décrire, donner envie au client de consommer ;

Reformuler, redire au client sous une forme différente ce que l'on a compris pour être sûr d'avoir bien compris la demande du client.

Prendre congé du client, le raccompagner à la porte du restaurant, le remercier, lui souhaiter une bonne fin de soirée, solliciter une prochaine venue...

À vous de jouer !

1. Document écrit remis à l'employé lors de son embauche
2. Document établi par le fournisseur
3. Son supérieur ou de cuisine
4. Support de communication dans l'entreprise
5. Proposer, valoriser un produit
6. Attentes du client
7. Qualité du personnel de restauration

Moment privilégié de communication avec le client : ACCUEIL.....

1	C	O	N	T	R	A	T	
2		F	A	C	T	U	R	E
			3	C	H	E	F	
			4	J	O	U	R	N
5	A	R	G	U	M	E	N	T
6	B	E	S	O	I	N	S	
7	A	M	A	B	I	L	I	T

47

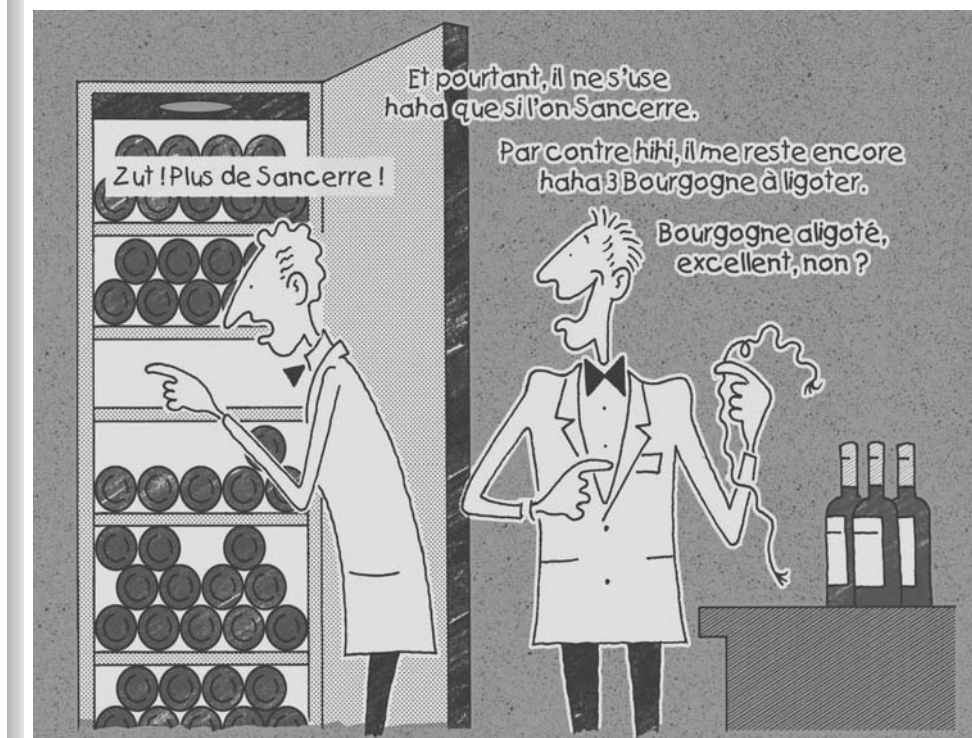
Les approvisionnements des services

OBJECTIFS : être capable de...

- Identifier les documents d'approvisionnement et leur utilisation
- Énumérer les contrôles à effectuer lors de la réception dans les services
- Rédiger un bon de réapprovisionnement

SITUATION

Clément cherche une bouteille de Bourgogne Aligoté dans l'armoire à vin afin de pouvoir réaliser l'apéritif du jour.



1 Quel vin est en rupture de stock ?

Le Sancerre est en rupture de stock.

2 Combien reste-t-il de bouteilles de Bourgogne Aligoté ?

Il reste trois bouteilles de Bourgogne Aligoté.

3 Où Clément peut-il se réapprovisionner pour le service de midi ?

Pour le service de midi, Clément peut se réapprovisionner dans l'armoire à vin du restaurant ou directement à la cave centrale.

1 Les commandes

DOCUMENT 1 Le protocole d'achat

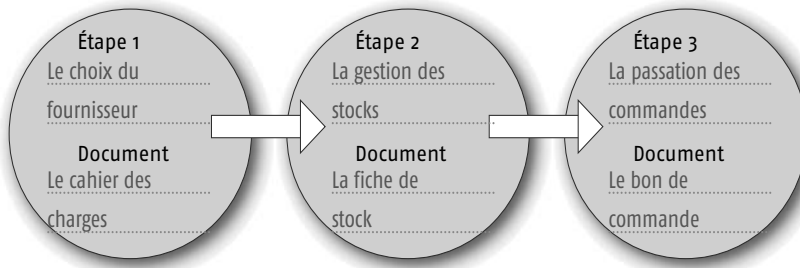
Pour s'approvisionner en marchandises, un établissement de restauration doit mettre en place un protocole d'achat adapté à sa structure. Il comprend plusieurs étapes.

Tout d'abord, le choix d'un fournisseur pour faciliter les relations entre fournisseur et client. Il est conseillé d'établir un cahier des charges qui précise toutes les conditions de ventes.

Puis vient la gestion des stocks. Tous les produits doivent être répertoriés, en quantités et en valeur. Pour se faire la tenue de fiche de stock, manuscrite ou informatique est indispensable. Il est aussi nécessaire de faire un contrôle de cohérence entre le stock physique (stock réel) et le stock théorique (stock figurant sur les fiches de stock).

La passation des commandes est effectuée lorsque le stock minimum est atteint, celui-ci est déterminé en tenant compte des délais de livraison et de la rapidité d'écoulement des produits, afin d'éviter toute rupture de stock (manque de produit). Le responsable établit un bon de commande.

1 Complétez le schéma suivant afin de dégager les différentes phases du protocole d'approvisionnement :



DOCUMENT 2 Le bon de commande

Date :	Adresse de facturation Nom : La Table d'Or Code Postal : 87000 Ville : LIMOGES	Ets VAL VIN 45 rue de la Gare 87000 LIMOGES
--------	---	---

Ref. Article	Désignation des articles	Quantité	Prix unitaire H.T	TOTAL H.T
Bdx001	AOC Bordeaux rouge 1/1	6	7,50 €	45,00 €
Mvs002	AOC Minervois rouge 1/1	24	5,50 €	132,00 €
Mvs102	AOC Minervois rouge 1/2	36	3,50 €	126,00 €
Bgne010	AOC Bourgueil 1/2	12	4,40 €	52,80 €
Tvl105	AOC Tavel 1/2	30	3,00 €	90,00 €
Conditions de règlements : 30 jours fin de mois Signature			TOTAL H.T	445,80 €
			Total TVA 19.6 %	87,38 €
			NET A PAYER	533,18 €

2 À quel moment est-il utilisé ?

Le bon de commande est utilisé lors de la passation de commande (étape 3).

2 La réception des marchandises

3 Vous contrôlez la livraison de vin accompagnée du bon de livraison (document 2 page 188). Surlignez les anomalies constatées.

BON DE LIVRAISON	Adresse de facturation	
	Nom : La Table d'Or	Ets VAL VIN
	Rue :	45 rue de la Gare
	Code Postal :	87000 LIMOGES
	Ville :	

Ref. Article	Désignation des articles	Quantité	Prix unitaire H.T	TOTAL H.T
Bdx001	AOC Bordeaux rouge 75 cl	12	7,50 €	90,00 €
Mvs002	AOC Minervois rouge 75 cl	24	5,30 €	127,20 €
Mvs102	AOC Minervois rouge 37,5cl	36	3,50 €	126,00 €
Bgne010	AOC Bourgogne blanc 75 cl	12	8,40 €	100,80 €
Tvlh05	AOC Tavel 33,5 cl	24	3,00 €	72,00 €
Conditions de règlements : 30 jours fin de mois Signature			TOTAL H.T	444,00 €
			Total TVA	87,02 €
			19.6 %	
			NET A PAYER	531,02 €

3 Le stockage et les réapprovisionnements

DOCUMENT 3 Extrait du stock du jour

Désignations	Stock initial	Ventes	Stock final
Bordeaux rouge 75 cl	12	5	7
Minervois rouge 75 cl	12	6	6
Tavel 37,5 cl	6	5	1
Badoit	6	2	4
Evian	6	3	3

4 Complétez le bon de réapprovisionnement pour la cave centrale afin de réapprovisionner la cave du jour à partir du document 3.

Bon de réapprovisionnement		CAVE DU JOUR
Date :		Responsable :
Quantités	Désignations	
5	Bordeaux rouge 75 cl	
6	Minervois rouge 75 cl	
5	Tavel 37,5 cl	
2	Badoit	
3	Évian	



Les commandes, la réception, le stockage des marchandises

1. Les commandes

Les étapes	Éléments à prendre en compte	Documents
Le choix des fournisseurs	Produit adapté aux besoins de l'entreprise, (sa qualité, conditionnement et prix). Jeu de la concurrence. Fréquence et délais de livraisons, et conditions de règlement.	Cahier des charges : contrat avec le fournisseur qui précise toutes les conditions d'achat.
La gestion des stocks	La capacité de stockage et les délais de livraisons Les quantités minimum et maximum en stock. La durée de conservation des denrées (D.L.C.). Les besoins particuliers en cas de manifestations spéciales. La politique de gestion des approvisionnements.	Fiches de stock : Document informatisé, il donne la situation des stocks, et provoque le déclenchement de la commande.
Le lancement de la commande	Directement au fournisseur, par téléphone, fax, courrier E-mail Par l'intermédiaire d'un représentant. Par achat dans des supermarchés de gros (METRO, PROMO CASH...) Par achat direct aux producteurs de certains produits locaux.	Bon de commande : Rédigé par l'entreprise ; il indique les désignations des produits, quantités prix, et les modalités de règlement.

2. La réception des marchandises

Lors de leur arrivée les marchandises sont contrôlées, ce contrôle porte sur différents points :

- vérification de la similitude entre le bon de livraison (établi par le fournisseur, il accompagne les marchandises, qu'il qualifie en nombre et en valeur) et le double du bon de commandes,
- conformité des marchandises en quantité (pesée ou dénombrement), en qualité du produit.
- Les marchandises sont ensuite stockées dans les différents lieux de stockage et enregistrées sur les fiches de stock.

3. Le stockage et les approvisionnements

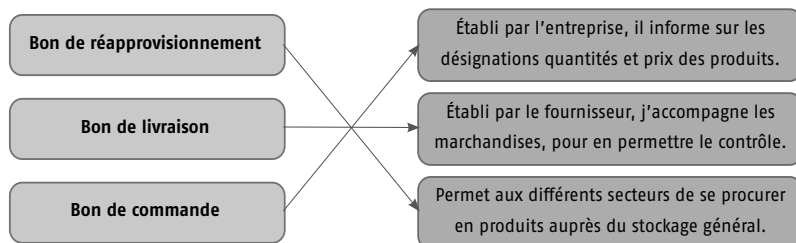
Selon leur nature les produits seront stockés dans différents lieux :

- **en cave générale** pour l'ensemble des boissons ;
- **à l'économat** pour les produits alimentaires ;
- **en chambres froides** positives ou négatives pour les produits frais et surgelés ;
- **dans les réserves** pour les pour non alimentaires (produits d'entretien et matériel).

Dans les grands établissements, chaque service s'approvisionne à la cave centrale ou à l'économat général en rédigeant un bon de cession ou de réapprovisionnement mentionnant les désignations et quantités des produits demandés. Il est daté et signé par le responsable du secteur.

À vous de jouer !

Reliez au moyen d'une flèche chaque document à sa définition



OBJECTIFS : être capable de...

- Connaître les aspects de la vente visuelle
- Distinguer les supports écrits

SITUATION

Gwen et Benjamin déjeunent dans un restaurant de fruits de mer. Après avoir dégusté le menu qu'ils ont choisi, le serveur leur propose un plateau de fromages.



1 Donnez deux raisons qui peuvent inciter un client à rentrer dans un restaurant.

La carte, le cadre, la présentation des plats, la propreté extérieure, etc.

2 Indiquez deux manières de choisir un plat ou un menu dans un restaurant.

Les prix et la présentation des plats (photos, dessins...).

3 Identifiez les modes de présentation dans l'illustration ci-dessus.

Une présentation « vivante » : les viviers.

Une présentation en plateau.

1 La vente visuelle

DOCUMENT 1 Montrer le produit

Pour vendre, il faut donner envie, au client de consommer. Pour cela, il faut montrer le produit. La présentation simplifie l'explication et crée une animation autour du produit.

C'est la pratique des grandes surfaces, appliquée à la restauration, c'est-à-dire mettre le produit en avant pour attirer le client.

Les restaurateurs ont à leur disposition une variété de possibilités :

- La mise en avant du produit lui-même : buffets, banc de fruits de mer, viviers de poissons et crustacés, vitrines réfrigérées, voitures de présentation, animations en salle, découpage, flambages, finitions et les photos de plats.
- La vue sur la cuisine de la salle ou même de l'extérieur est une possibilité de donner envie aux clients, mais attention l'état de la cuisine et des cuisiniers y travaillant ne doit pas faire une contre publicité, la propreté des locaux présentés doit rester irréprochable.

1 Identifiez chacune des photographies suivantes :

a. buffet de fruits, b. banc de fruits de mer, c. plateau de fromages, d. découpage en salle, e. voiture d'apéritifs, f. saumon à l'aneth



Voiture d'apéritif



Plateau de fromages



Découpage en salle / Saumon à l'aneth



Buffet de fruits



Banc de fruits de mer

2 Les supports écrits

DOCUMENT 2 Prendre le temps de choisir

Donner la carte ou les menus à un client que l'on installe à table est un geste commercial naturel attendu par le client. Cependant d'autres supports peuvent remplacer la carte individuelle comme les supports affichés dans le restaurant présentant la carte complète, les suggestions ou le menu du jour. Des ardoises ou des tableaux sont souvent utilisés.



2 Indiquez deux raisons pour justifier le choix d'afficher les menus sur une ardoise présentée dans le restaurant.

L'ardoise est souvent utilisée pour présenter un menu qui change tous les jours ou alors pour une offre spéciale.

DOCUMENT 3 La présentation de la carte

On distingue plusieurs présentations de cartes remises aux clients : la carte présentée sur une page, la carte sur deux volets et la carte sur trois volets. Dans chaque présentation choisie, on trouve une « zone vendeur », c'est-à-dire l'emplacement de la carte que le client balaye le plus souvent du regard. On y insérera des encarts pour stimuler la vente d'un produit : plat du jour, suggestions du chef, etc.

3 Sur la carte ci-dessous, montrez d'une flèche les « zones vendeur ».

Les Apéritifs et Whiskies

Kir au Sauvignon 11 cl, 3,20 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Kir au Sauvignon 11 cl, 3,00 €
 (Din du pin d'OC) Cassis
Kir Aigre 11 cl, 3,80 €
 (Cassis) Min, Pêche, Menthe
Kir Royal 11 cl, 4,40 €
 Min, Pêche, Menthe, Cassis
 Pêche, Ricard, Pernod 11 cl, 3,00 €

WHISKIES

J & B, J. Walker, Jameson, Red Label 3,80 €
 Chivas, Bourbon (Four Roses) 6,15 €

Les Entrées

Mélange du Jardin 4,30 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Ouf poché à la crème de ciboulette 4,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Jambon cru de Pays 3,90 €
 Cuisse, jambon cru de pays
Terrine de poisson 4,80 €
 Et son coulis

À toutes heures... Les Sandwichs

Jambon, Saucisson, Pâté 3,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Rillettes, Emmental 3,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Camembert 3,00 €
 Camembert de France

CROQUES AVEC SALADE

Croque monsieur 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Croque madame 5,20 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Assiette de Frites Salade 3,30 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

Porte rouge ou blanc

Porte rouge ou blanc 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Macarons 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Volailles 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Gros 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Sauces 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Marinades 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Compotes 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Américain "maison" 3,10 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

Salades composées (mixed salad)

DOUCEUR DU VAL, sur Salade 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
SALADE MONTAGNADE 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
SALADE PERIGOURDINE 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
SALADE ALVERGNATE 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
SALADE AVEYRONNAISE 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
SALADE LARZAC 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
SALADE PROVINCIALE 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
SALADE POULET FEMME 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
ASSIETTE PAYSANNE 5,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

FORMULE BISTROT 9,00 €

ENTRÉES 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
PLATS 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

FORMULE EXPRESS 14,50 €

Entrées 4,00 €
Plats 4,00 €
Fromage 4,00 €
Nems 4,00 €

SUGGESTION DU JOUR

Steak Haché 4,00 €
Steak d'Espadon 4,00 €
Steak Tartare 4,00 €
Steak Frites 4,00 €

Les Omelettes

Nature 5,20 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Fromage ou Jambon 6,50 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Parmentier 6,50 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Oufs au plat nature 4,50 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

Nos Vianades

Steak Haché 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Steak d'Espadon 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Steak Tartare 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Steak Frites 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Steak Haché 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Steak d'Espadon 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Steak Tartare 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Steak Frites 4,00 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES AU CHOIX :

Frites, Pommes Sautes, Haricots Verts, Riz, Salade verte, Pays
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

FROMAGES

Camembert 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Chèvre 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

DESSERTS

Crème Caramel 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Crème Brûlée 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Mousse au Chocolat 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

GLACES

Coupe Parfums 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Coupe Calados 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe
Coupe aux Fruits 3,80 €
 (Din du pin d'OC) Min, Pêche, Menthe

Retenez l'essentiel!

La vente

1. La vente visuelle

Son objectif est de suggérer, proposer, susciter l'envie et mettre en avant les produits à vendre.

	Type de vente	Mise en avant des produits
Restauration rapide et en libre-service	Au comptoir	Photographies des plats Présentation au comptoir ou en chaîne de self
Restauration traditionnelle	En salle À l'extérieur	Buffets Vitrines réfrigérées Viviers de fruits de mer Banc de fruits de mer
Restauration à thème	Préparation des mets sous les yeux des clients	Cuisine ouverte.
Restauration de luxe	En salle. Préparations à la table du client	Découpage Flambage. Finitions

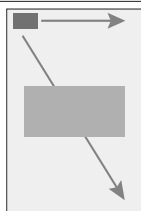
2. Les supports écrits

On distingue plusieurs types de cartes.

La zone « vendeur » est un espace de la carte que le client balaye le plus souvent du regard, il sert à insérer des encarts pour stimuler la vente d'un produit: plat du jour, suggestions du chef...

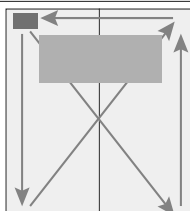
Carte à 1 volet

Carte à un volet : carte courte, on la trouve dans la petite restauration.



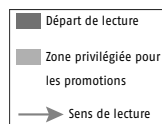
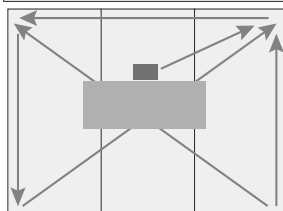
Carte à 2 volets

Carte à deux volets. On la trouve dans de nombreux restaurants.



Carte à 3 volets

Carte à trois volets. Grande carte qui permet de mettre en valeur de nombreux produits.



Il existe d'autres formes pour mettre en avant d'autres éléments que la carte :

- un chevalet ou un support sur tables servent à promouvoir certains produits (cocktail du jour, Beaujolais nouveau, etc.).
- un menu spécial qui durera le temps de l'occasion célébrée (Noël, Saint-Valentin, etc.).
- des cartes particulières pour mettre en valeur différentes prestations (carte des desserts, carte des boissons chaudes, carte des digestifs et des apéritifs, etc.)

À vous de jouer !

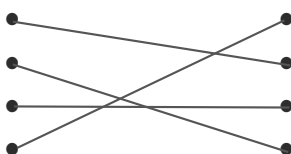
Reliez le type de restauration avec un de ses principaux arguments de vente.

le banc de fruits de mer

la voiture à flamber

les affiches éclairées

le buffet de hors-d'œuvre



le restaurant à thème

la brasserie

la cafétéria self-service

le restaurant traditionnel

49

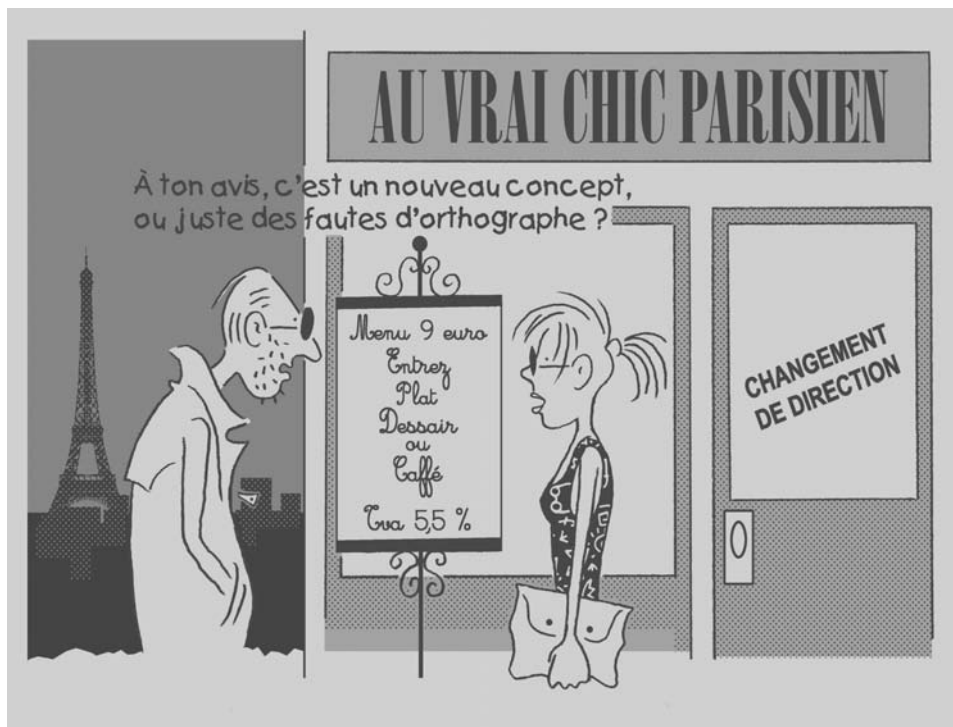
Les menus

OBJECTIFS : être capable de...

- Différencier les menus et formules proposées aux clients
- Énumérer les règles de compositions à respecter lors de l'élaboration des menus

SITUATION

Piero et Anita examinent le menu affiché à l'extérieur d'un restaurant afin de décider si oui ou non, ce restaurant convient à leurs attentes en terme de qualité et de budget.



1 Quelle est l'utilité d'afficher le menu à l'extérieur du restaurant ?

Afficher le menu à l'extérieur du restaurant permet de se faire une idée précise des plats proposés ainsi que des prix pratiqués par l'établissement.

2 Que doit trouver le client sur le menu affiché ?

La description des plats, les prix, les différentes formules...

3 Selon vous est-il obligatoire d'afficher le menu à l'extérieur ?

L'affichage extérieur est obligatoire.

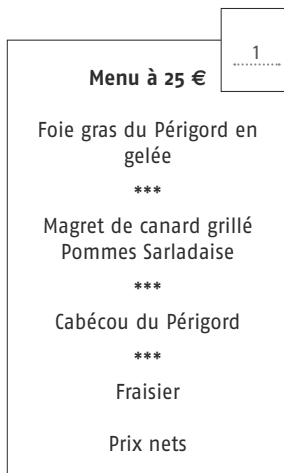
1 Les menus et les formules

DOCUMENT 1 Menu ou formule ?

Le menu est l'énumération des mets qui sont servis au cours d'un repas. Différents types de menu existent, ils sont proposés par le restaurateur pour un prix fixe avec ou sans choix. On peut trouver des menus touristiques, gastronomiques, dégustation, à thème, enfants, diététiques...

Certains menus sont négociés par avances entre le client et le restaurateur, il s'agit des menus de banquet. Les formules sont très fréquentes de nos jours. Elles proposent aux clients un choix de plats mais aussi de produits complémentaires.

1 Parmi les menus ci-dessous, retrouvez les menus suivants : menu touristique (1), menu de banquet (2), menu à prix fixe avec choix (3), menu à prix fixe sans choix (4).



BISTRO DE LA GARE

FORMULE 35 €
Notre apéritif maison
Entrée, plat et dessert
à choisir dans nos propositions
Une bouteille de vin pour 2
à choisir dans notre carte
Café

FORMULE 28 €
Notre apéritif maison
Entrée et plat ou plat et dessert
Une bouteille de vin pour 2
Café

LES ENTRÉES
Saumon Norvégien Fumé maison, pompon de mesclum, Toasts
Beignets de gambas bio, Légumes Croquants au soja
Foie Gras de Canard, gelée de Muscat, figue de Solliès-Pont rôtie

LES PLATS, POISSONS & VIANDES
«Château» Béarnaise, Frites Maison
Magret de Canard du Sud Ouest aux Cerises, Tagliatelles Fraîches
Dos de Bar, Sauce Vierge, Purée à l'Huile d'Olive
Foie de Veau au Vinaigre de Xérès, Tombée d'Épinards Minute

LES FROMAGES, DESSERTS & GLACES
Crêpes Flambées devant Vous au Grand-Marnier
Gâteau Craquant au Chocolat Noir Intense
Millefeuille, Caramel au Beurre 1/2 Sel
Duo de Fromages Petite Salade à l'Huile de Noix

LA CAVE DU MENU TOUT COMPRIS
LA SÉLECTION DE VINS ROUGES
Côtes du Rhône Georges Duboeuf 2007
Saumur de la Haute Cerisaie 2008 (mis en bouteille au Domaine)
Bordeaux Chapelle de Tutiac 1^{res} Côtes de Blaye 2007
LA SÉLECTION DE VIN ROSÉ
Côtes de Provence Les Oliviers de Berne 2008
LA SÉLECTION DE VINS BLANCS
Touraine « Sauvignon Blanc » 2008
Château Lalande de Taleyran Deux-Mers 2008

Prix Net en €
Nos viandes proviennent de la Communauté Européenne

2 En vous aidant du menu du Bistrot de la Gare (page précédente), composez la formule à 35 € pour une table de deux personnes.

Client 1 : Foie gras de canard – Dos de bar – Gâteau craquant au chocolat noir

Client 2 : Beignets de gambas – Magret de canard – Crêpes flambées

2 Les règles de base : la composition et les appellations

DOCUMENT 2 La composition : poisson ou viande ?

Dans sa composition, et en particulier dans les menus sans choix, il est nécessaire de respecter certaines règles afin d'obtenir un repas gastronomiquement équilibré :

- ne pas proposer deux produits de même nature (ex. : deux viandes identiques) ;
- ne pas présenter deux plats ayant le même composant principal (ex. : une quiche et une tarte) ;
- ne pas proposer deux préparations similaires (ex. : sauce Béarnaise et sauce Choron).

Dans les menus avec choix, il est préférable de proposer dans chaque gamme des produits de base différents.

3 Dans le menu du Bistrot de la Gare, relevez les produits proposés dans les gammes de plats suivantes.

Entrées :

Poissons, fruits de mer, foie gras.

Viandes :

Viande de bœuf, magret, foie de veau.

DOCUMENT 3 Le respect des appellations

Grand Veneur ou Sauce onctueuse à base de gibier légèrement acidulé à la gelée de groseille

Dans le passé, les menus proposés des plats ayant souvent des noms « hermétiques », compréhensibles par les seuls initiés à la gastronomie ou les professionnels (bœuf braisé, poulet grillé à l'Américaine, gigot de chevreuil Grand Veneur, homard Newburg...).

De nos jours, en lisant l'intitulé d'un plat, le client doit pouvoir imaginer « précisément » ce qu'il va manger et ne pas se poser des questions sur les termes employés, en particulier sur des termes trop professionnels ou des appellations hermétiques. Si une appellation pas assez explicite est utilisée il est conseillé de donner une explication succincte.

L'usage d'appellation classique, ex : Cassoulet de Castelnaudary, oblige le cuisinier à respecter à la lettre une recette ou la mise en œuvre d'une technique.

4 Complétez le tableau suivant.

Plats du menu	Élément principal du plat	Accompagnement
Foie Gras de Canard mi-cuit à la gelée de Muscat, figues de Solliès-Pont rôtie	Canard	Figues de Solliès- Pont
Magret de Canard du Sud Ouest Rôti aux Cerises, Tagliatelles Fraîches	Canard	Cerises et tagliatelles
Tarte Fine aux Pommes tièdes, flambée au Calvados	Pomme	Calvados



Les menus

1. Les menus et les formules

Le menu

Liste de mets qui sont servis au cours d'un repas.

Type de menu	Définition / Exemple	Remarque
Menu de banquet	Entrée + plat de poisson + plat de viande garni + fromages + dessert	Prix négociés par avance entre le restaurateur et le client
Menu « à thème »	Tout le menu tourne autour d'un thème	Les thèmes ont nombreux et peuvent Ex : La mer, le canard...
Menu « touristique »	Composé de plats de la région	Il s'adresse à la clientèle de passage
Menu « diététiques »	Les plats proposés sont légers et préparé « allégés »	Surtout dans les restaurant de ville de cure (thalas-sotérapie)
Menu « dégustation »	De nombreux plats en petite quantité	Pour découvrir les qualités du restaurant et du chef
Menu « enfant »	Léger, composé de plats préféré des enfants,	Les plats doivent être facile à manger à un prix modéré
Menu « gastronomiques »	Produits de luges, préparés traditionnellement	Les produits les plus réputés.

La formule

De nombreux restaurants proposent des formules. Elles offrent au client un choix de plats mais aussi des produits complémentaires (apéritif, vins, café...) compris pour le prix fixe.

2. Les règles de base : la composition et les appellations

Pour composer un menu il est souhaitable de respecter les règles suivantes :

- ne pas proposer deux produits de même nature (ex. : deux viandes identiques) ;
- ne pas présenter deux plats ayant le même composant principal (ex. : une quiche et une tarte aux pommes) ;
- ne pas proposer deux préparations similaires (ex. : sauce Béarnaise et sauce Choron).

Dans les menus avec choix, on prendra soin de proposer des produits de base différents dans chaque gamme.

Le respect des appellations

L'intitulé d'un plat doit permettre au client de savoir précisément ce qu'il va déguster.

À vous de jouer !

Composez un menu « gastronomiquement équilibré » en utilisant les plats proposés ci-dessous :

Quiche Lorraine Saumon fumé maison Salade niçoise Charcuterie du pays Terrine de volaille Feuilleté de ris de veau Entrecote grillée, frites	Roti de Porc aux pêches Tagliatelles Poulet rôti, pomme purée Darne de saumon grillé Tarte aux pommes Pêches au sirop Coupe glacée	MENU
		Salade niçoise

		Poulet rôti pomme purée

		Tarte aux pommes

50

Les cartes

OBJECTIFS : être capable de...

- Présenter et lire une carte des mets et une carte des vins
- Connaître les obligations légales

SITUATION

Daniel est commis dans un restaurant dans un restaurant gastronomique. Il installe les clients à une table.



1 Nommez les cartes présentées aux clients par Daniel.

La carte des mets et la carte des vins.

2 Ces deux cartes sont-elles toujours dissociées?

Non. Il arrive que la carte des vins suive la carte des mets sur un même support.

3 Citez deux qualités que vous pensez indispensables pour une carte de restaurant.

Une présentation claire.

Une dénomination des plats précise et simple.

1 Les deux cartes

DOCUMENT 1 La carte des mets

La carte des mets permet de promouvoir la vente mais aussi d'informer le client sur les plats proposés. Les plats y sont le plus souvent classés classiquement par gammes (entrées, poissons...) et certains plats peuvent porter des mentions particulières (pour deux personnes, prix en fonction du poids, origine...). De nombreux restaurants proposent des menus carte pour un prix fixe, le client pouvant faire son choix dans une liste de plats.

La rédaction de la carte doit être claire et précise et ne doit en aucun cas induire le client en erreur sur l'origine et la qualité du produit. En cas de non-respect des appellations le restaurateur risque d'être verbalisé par la Direction Générale de la répression des fraudes.

UN COIN DE BONHEUR

Préambule

Saumon à l'aneth, pompon de mesclun 12,50 €

Carpaccio de St Jacques sur lit de jeunes pousses 12,50 €

Tartare aux deux saumons 10 €

Marbré de foie gras maison, figue rôtie 13 €

Ravioles de Royan truffées 11,50 €

Salade gourmande (mesclun, magret fumé, foie gras maison, gésiers de canard confits)

petite assiette 10 € grande assiette 14 €

En direct de la mer

Crevettes sautées mode Tandoori 15 €

Gratin de queue de langoustine 16 €

Pavé de saumon à l'unilatéral 14 €

Dos de cabillaud rôti aux herbes (2 pers) 16 €

Matelote de St Jacques aux champignons 18 €

En direct du pré

Magret de canard à l'orange 18,50 €

Carré d'agneau en croûte d'herbe (2 pers) 17 €

Foie de veau au vinaigre balsamique 17 €

Côte de bœuf de Bazas grillée (de 1 kg à 1,5 kg)
à se partager à 2 - 3 ou 4, 18 € le kilo

Côte de veau du pays aux cariolettes 18 €

Tous nos plats sont garnis

Plateaux de fromages affinés 6 €

Dénouement 6,50 €

Carpaccio de mangue au miel

Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle

Tarte Tatin à la façon des demoiselles
(commander en début de repas)

Tiramisu revisité

Tous nos prix sont nets

1 Sur la carte ci-dessus, relevez le nom des gammes de plats :

Les entrées : Préambule.....

Les poissons : En direct de la mer.....

Les viandes : En direct du pré.....

Les desserts : Dénouement.....

2 Surlignez les plats portant une mention particulière.

DOCUMENT 2 La carte des vins

Complément de la carte des mets, elle est plus ou moins importante suivant le type d'établissement. Elle peut comporter plusieurs centaines de références ou simplement quelques références de vins régionaux. Les vins proposés doivent correspondre aux mets proposés (ex. : carte à majorité produits de la mer, majorité de vins blancs).

Qu'elle soit simple ou très complète, les obligations de présentation sont les mêmes : le classement par catégories, l'exactitude des appellations, les contenances, les millésimes...

UN COIN DE BONHEUR

CARTE DES VINS AOC

Vins Blancs AOC		
Bordeaux	75 cl	32,5 cl
Ch. Gantonet « Bordeaux »*	21	
Bourgognes		
Chablis (Domaine de Vaudon)	47	27
Pouilly Fuissé (Joseph Drouhin)	63	
Vins de Loire et du Centre		
Muscadet « Sèvre et Maine sur Lie »*	18	12
Sancerre (Domaine Hubert Brochard)	40	
Alsace		
Alsace Riesling « Dopff et Irion »	28	17
Alsace Riesling « Grand Cru Schoenenbourg » 2002	76	
Vins du Sud Ouest		
Gaillac « Domaine de Labarthe »	19	12
Côtes de Provence		
Cassis « Domaine Berticano »	24	15

Vins Rosés AOC		
Côtes de Provence (Domaine de l'Île de Porquerolles)	41	
Bandol (Ch. Pradeaux)	44	27

Champagnes		
Mercier « Brut »	55	33
Mercier « Brut rosé »	60	
Moët et Chandon « Brut impérial » 2006	96	
Dom Pérignon	210	

Vins Rouges AOC			
Bordeaux	1,5 l	75 cl	32,5 cl
Ch. Gantonet « Bordeaux »*		21	
Clos des Pins 2005 « Graves »		21	14
Ch. Saint Benoît de Ferrand 1998 « Pomerol »		68	
Ch. Cossieu-Coutelin « Saint-Estèphe » 2002	125	61	
Bourgognes			
Bourgogne Pinot Noir Laforet (Joseph Drouhin)*		37	21
Rully (Joseph Drouhin)		45	
Alsace			
Pinot noir (Rosé) « Dopff et Irion »		29	17
Vins du Sud Ouest			
Cahors « Château Haute serre » 2005	75	38	
Madiran « Cave de Crouseille » 2004		36	

Vins de pays		
Vin de pays rouge	75 cl	32,5 cl
Vin de pays d'Oc « Merlot »	18	10
Vin de pays blancs		
Vin de pays d'oc « Chardonnay »	18	10

* vins proposés au verre (12 cl) 4 €

Prix nets service

L'abus d'alcool est dangereux,
consommer avec modération

3 Sur la carte des vins ci-dessus, surlignez les différentes catégories de vins proposés.

4 Relevez les contenances proposées aux clients.

75 cl : une bouteille ; 32,5 cl : une demi-bouteille ; au verre : 12 cl.

2 La réglementation

DOCUMENT 3 La réglementation

Quant à la rédaction	Quant à l'affichage
<ul style="list-style-type: none"> – Prix unitaire de chaque plat et chaque vin TTC – La mention « prix nets » ou « prix nets service X % compris » selon la rémunération du personnel (en bas de chaque page). – Mention des menus qui ne sont servis qu'à certains moments (ex. : uniquement à midi). – Respect des appellations exactes tant pour les plats que pour les mets. 	<p>À l'extérieur :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cartes et menus durant tout le service. – Une sélection de cinq vins de la carte. <p>À l'intérieur :</p> <p>Les cartes présentées doivent être identiques aux cartes affichées à l'extérieur.</p>
Obligation de modifier la carte en cas de rupture de stock d'un produit, d'un vin ou d'un millésime en temps réel si cette rupture se produit pendant le service.	

5 En regardant la carte des mets et la carte des vins, relevez, à l'oral, les différentes mentions susceptibles d'informer le client.



La carte des mets et des vins

1. Les deux cartes

La carte des mets

La carte de restaurant constitue la carte de visite et la preuve du savoir-faire d'un restaurant. Elle informe le client sur les plats proposés et permet une promotion des ventes.

Quel que soit le support choisi, la rédaction doit être claire, précise et soignée et ne doit en aucun cas induire le client en erreur sur l'origine et la qualité du produit.

AU JOYEUX BISTROT		
Entrée		
Œuf mayonnaise	1,50 €	
Harengs pommes à l'huile	4 €	
Plats		
• La côte de bœuf du « joyeux » (280 g pour deux personnes)	26 €	
• Pavé de saumon de Norvège à la Marseillaise (pavé de saumon accompagné de poivrons, tomates, courgettes et carottes)		
Desserts		
Fromage blanc et son coulis	4 €	
Fondant au chocolat	6 €	

Annotations de la carte :

- Classement par gamme (pointe vers l'entrée)
- Prix (pointe vers le prix d'un plat)
- Nombre de personnes (pointe vers la portion de la côte de bœuf)
- Origine du produit / Prix selon la grosseur du produit (crustacés) (pointe vers le pavé de saumon)

La carte des vins

Les vins proposés doivent correspondre aux mets proposés (ex. : carte à majorité produits de la mer, majorité de vins blancs).

Des obligations de présentation :

- Les vins doivent être classés par catégories (Appellation d'origine contrôlée, Appellation d'origine vin de qualité supérieure, vins de pays...).
- Les appellations doivent être exactes.
- Les contenances doivent être précisées autant pour les bouteilles que pour les vins servis au verre.
- Si les millésimes sont notés les vins servis doivent être de ce millésime.
- Les mentions « Prix net » et « L'alcool est dangereux, consommer avec modération »

2. La réglementation

Le restaurateur est tenu de respecter certaines obligations en matière d'information au client :

- le prix unitaire de chaque plat et chaque vin TTC ;
- la mention « prix nets » ou « prix nets service X % compris » selon la rémunération du personnel (en bas de chaque page) ;
- la mention des menus qui ne sont servis qu'à certains moments (ex : uniquement à midi) ;
- le respect des appellations exactes tant pour les plats que pour les vins.

À vous de jouer !

Composez une carte comprenant 3 entrées, 4 plats et 3 desserts pour une soirée de Noël.

Réponse libre

51

Les petits-déjeuners

OBJECTIFS : être capable de...

- Différencier les types de petits-déjeuners..
- Distinguer les différentes formes de service.

SITUATION

Un client se présente pour le petit-déjeuner dans la salle de restaurant de son hôtel. Pierre de service au buffet lui propose différentes préparations.



1 Identifiez deux viennoiseries.

Pain au chocolat, croissant, pain aux raisins...

2 Identifiez les préparations chaudes proposées par Pierre.

Des œufs brouillés, des omelettes, des œufs à la coque...

3 Identifiez le lieu où se déroulent la scène et le type de service proposé. En connaissez-vous d'autres ?

La scène se déroule dans un hôtel. Il s'agit d'un buffet. Le petit-déjeuner peut également être servi en plateau en chambre.

1 Les types de petits-déjeuners

DOCUMENT 1 Les différents groupes de produits petit-déjeuner

Pas le temps, pas faim, mal réveillés, beaucoup de gens négligent à tort le petit-déjeuner. Un bon petit-déjeuner doit apporter, en moyenne 25 % de l'apport énergétique total de la journée. Il doit être équilibré. Pour cela, il doit comprendre 3 groupes d'aliments :

- du lait ou un produit laitier (yaourt, fromage blanc, fromage...) pour leur apport indispensable en calcium ;
- un fruit ou un jus de fruit pour leur apport en vitamines et minéraux ;
- du pain ou un produit céréalier, comprenant des glucides complexes (ou « sucres lents ») pour tenir tout au long de la matinée.

Deux types d'aliments peuvent s'y ajouter sans être indispensables :

- les matières grasses (le beurre pour l'apport de vitamines A, la margarine...) ;
- des produits sucrés (confiture, miel, pâte à tartiner...).

1 Identifiez les aliments indispensables (I) et non indispensables (NI) sur la table de petit-déjeuner ci-dessous.



2 Ce petit-déjeuner est-il équilibré ? Justifiez.

Ce petit-déjeuner est équilibré car il propose les trois groupes d'aliments indispensables.

DOCUMENT 2 Quelques petits-déjeuners européens

Dans de nombreux pays européens, le petit-déjeuner est un repas beaucoup plus copieux. En Angleterre, on consommera des œufs, de la charcuterie, des saucisses, des haricots à la tomate, du boudin et du bacon. Les Allemands y ajoutent des bretzels, du fromage, des préparations à base d'œufs, de la charcuterie allemande, mortadelle, pâté, saucisses... En Espagne, on trouve davantage de pâtisseries.

3 Identifiez les produits proposés pour un petit-déjeuner anglais.



2 Les différents modes de service et organisation

DOCUMENT 3 Les formules de service



Pour répondre aux attentes des clients, les établissements doivent proposer différentes formes de service des petits-déjeuners. Ils seront proposés en chambre, mais aussi en salle de restaurant, à table ou sous forme de buffet. Quel que soit la formule choisie, l'organisation se déroule en deux phases :

La veille, les éléments fixes froids seront installés soit sur plateaux pour le service en chambre soit en salle de restaurant.

Après la prise de commande, les éléments chauds (café, café au lait, thé, chocolat...), choisis par le client seront préparés et servis à ce dernier. Dans le cas de la formule « buffet », le client se sert à sa guise. Le personnel assure le réapprovisionnement du buffet et le débarrassage des tables.

4 Surlignez dans le texte les formules de service existantes.

5 À l'aide du document 3 et des photos ci-dessous compléter le tableau.

	EN TABLE	BUFFET
		
Lieu de service	En salle	En salle
Éléments fixes mis en place la veille	Tasse, sous-tasse et serviettes	Plateaux, assiettes, tasses, couverts...
Éléments variables installés le jour même	Les éléments chauds : boisson, pain, confiture, beurre, lait, viennoiseries...	Jus de fruits, pain, viennoiseries, fruits, beurre, boissons chaudes...
Service effectué par :	L'employé	Le client



Les petits-déjeuners

1. Les types de petits-déjeuners

Composition	Type de petits-déjeuners			
Une boisson chaude	SIMPLE			BRUNCH (Contraction de BREAKFAST et LUNCH)
Un jus de fruit Une viennoiserie Petits pains ou baguette Beurre Confitures, miels, sucres		Continental ou Complet	ANGLAIS ou BREAKFAST	
Céréales Préparation à base d'œuf Charcuteries Fromage et produits laitiers				
Entrées froides et chaudes Un plat chaud Desserts Jus de fruits, eaux minérales Boissons alcoolisées				

2. Les différents modes de service et organisation

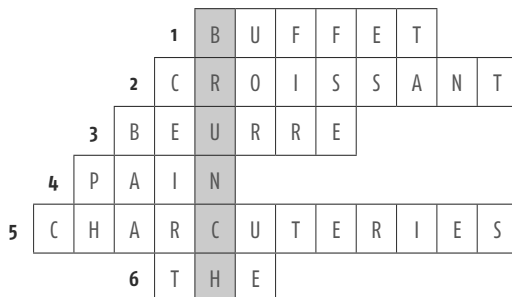
Les petits-déjeuners sont généralement servis dans deux lieux distincts :

Lieu	Organisation
Dans la chambre du client	La veille préparation des plateaux à l'office d'étage ; mise en place des éléments fixes (napperon, sous-tasse, couverts, corbeille à pain, sucrier, confitures. Prise de commande, par téléphone, laissée à la réception ou pat affichette à la poignée de la porte. Préparation de la commande. Service en chambre.
En salle de restaurant ou salle spécifique	La veille, mise en place des tables avec les éléments fixes. Prise de commande, à la table du client. Préparation de la commande. Service à table
En salle sous forme de buffet Formule de plus en plus répandue	La veille, mise en place du buffet (éléments fixes). Le jour même dressage du buffet avec tous les produits petit-déjeuner. Le client se sert lui-même à sa guise

À vous de jouer !

- Formule très répandue de service des petits-déjeuners.
- Viennoiserie ou lunaire.
- Produit d'accompagnement.
- Peut être frais ou grillé.
- Produits présents dans le petit-déjeuner anglais.
- Boisson chaude.

Formule qui comprend à la fois des produits de petits-déjeuners et de repas : Le brunch.....



OBJECTIFS : être capable de...

- Présenter le room service et ses différentes fonctions

SITUATION

Véronique apporte à un client le repas qu'il a commandé.



1 Indiquez le lieu où se situe la scène.

Dans la chambre d'un hôtel.

2 Indiquez le poste de la personne chargée de la restauration à l'étage.

Le service à l'étage est effectué par les membres de la brigade affectés à ce service (chef de rang, commis).

3 Identifiez les éléments numérotés.

a. Chariot pour le service des repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner).

b. Un mini bar contenant des boissons.

c. La carte indiquant les prestations proposées en room service.

1 Le room service

DOCUMENT 1 Les objectifs du room service

Pour répondre aux attentes de leurs différentes clientèles, de nombreux établissements hôteliers proposent « le service à l'étage » ou « room service ». Les prestations de restauration (mets et boissons) sont directement servies dans la chambre du client 24 heures sur 24, pour respecter les décalages horaires et répondre à toutes demandes, et ce 7 jours sur 7.

La carte, conçue de façon attractive en deux langues, est placée bien en évidence sur la table de la chambre, elle comporte :

- un large choix de petits-déjeuners (continental, américain, allégé...) ;
- différents menus ;
- une liste des préparations à base d'œufs, des pâtes, des sandwiches, des soupes mais aussi des plats du jour de viandes et de poissons ;
- des propositions de repas d'affaires et cocktails pour les clients qui veulent recevoir dans le salon de leur suite ;
- une carte de boissons (apéritifs, vins, boissons sans alcool, digestifs).

Il existe également une carte de nuit, plus réduite, qui fonctionne de 23 heures à 6 heures.

1 Surlignez dans le document 1, les principaux avantages du room service.

2 Indiquez trois types de prestations offertes par le room service.

Des repas

Des boissons

Des petits-déjeuners

DOCUMENT 2 Le mini bar

FICHE MINI BAR

Chambre N°.....

NOM..... Date :.....

Le décapsuleur est à votre disposition dans la salle de bains

Nous vous remercions de remettre la fiche mini-bar au caissier au moment de votre départ, en indiquant les produits que vous avez consommés durant votre dernière journée.

A votre disposition	Prix nets	Quantités consommées
1 Johnny Walker Black (5cl)	8,50 €	
1 Gin Gordon's (5cl)	7,00 €	
1 Vodka Absolut (5cl)	7,00 €	
1 Cognac Hennessy VSOP (3cl)	7,00 €	
1 Bière Kronenbourg 1664(33cl)	5,00 €	
1 Bière Heineken (33cl)	5,00 €	
1 Schweppes Indian tonic (33cl)	4,00 €	
2 Pepsi Cola (33cl)	4,00 €	
1 Jus d'orange (33cl)	4,00 €	
1 Perrier (33cl)	3,50 €	
1 Vittel (50cl)	3,50 €	
1 San Pellegrino (50cl)	3,50 €	
1 Tablette de Chocolat	5,00 €	
1 Étui de 8 galettes	5,00 €	
1 Mélange salé	5,00 €	



3 Indiquez les familles de boissons proposées dans le mini bar.

Sodas, boissons alcoolisées, eaux, jus de fruits

4 Surlignez dans la fiche de commande les autres produits.

2 L'organisation du service

DOCUMENT 3 La commande au room service

La commande peut être passée de différentes manières. Le plus souvent elle s'effectue **par téléphone**, et notée par une employée responsable des appels qui établira un bon ou une fiche de commande qu'il fera signer par le client lors du service en chambre. Transmise au room service pour y être préparée par le cafetier et montée en chambre par le chef d'étage. La commande peut également se faire au moyen d'une fiche placée à la poignée de la porte et relevée par le veilleur de nuit (surtout pour les petits-déjeuners), ou **oralement** à la réception.

5 Surlignez les différentes façons de passer commande au room service.

6 Quelle est l'utilité du document ci-dessous ?

La fiche de commande permet au room service de préparer les éléments nécessaires et de les servir au moment voulu à la clientèle. Elle permet au client d'inscrire sa commande.

7 En vous aidant du chapitre précédent, complétez la fiche ci-contre pour les 2 clients de la chambre 106 qui désirent deux petits-déjeuners « continental », avec en plus un œuf coque et une omelette nature.

Chambre N° 106

NOM : _____ Nbe de personnes : 2 Date : _____

À SERVIR ENTRE H etH

Signature : _____

LE PETIT-DÉJEUNER DANS VOTRE CHAMBRE

Vous pouvez dès ce soir commander votre petit-déjeuner

Composez-le selon vos envies du jour autour d'une base garantissant un bon équilibre nutritionnel.

Servis de quart d'heure en quart d'heure de 6h00 à 12h00

Indiquer la quantité désirée et accrocher cette fiche à l'extérieur de la porte avant 3 heures du matin

PETIT-DEJEUNER CONTINENTAL 16 €

Nombre Total désiré : _____

La boisson de votre choix est accompagnée de deux viennoiseries, pain, beurre, confiture, miel, un fruit frais, yogourt.

1	Thé de Ceylan Lait Citron	
	Thé Darjeeling Lait Citron	
1	Café noir	

	Café au lait
	Chocolat au lait
	Lait chaud
	Lait froid

A LA CARTE

Nbre	Description	Prix (€)
	Corbeille du boulanger	7,65
	Toasts avec beurre, confiture et miel	3,25
	Jus d'orange frais	3,80
	Demi-pamplemousse frais	3,20
	Fruits de saison	3,20
	Café noir	4,60
	Café au lait	4,60
	Thé de Ceylan au lait	4,20
	Thé de Ceylan au citron	4,20
	Chocolat au lait	4,20

Nbre	Description	Prix (€)
	Corn Flakes	3,00
1	Deux œufs coque	4,50
	Deux œufs au plat nature	4,50
	Deux œufs au plat au bacon	5,20
1	Omelette nature	4,50
	Œufs brouillés nature	4,50
	Yaourt ou Faisselle	3,50
	Assiette de fromages	6,00
	Salade de fruits frais	4,50
	Assiette de charcuteries	8,00

Prix nets



La restauration à l'étage

1. Le room service

Ce service existe dans certains établissements (hôtels 3 à 4 étoiles / Luxe) qui proposent le service des petits-déjeuners et de différentes prestations en chambre. Il propose une carte réduite de mets et de boissons qui peuvent être servis 24h / 24h, 7 jours / 7.

Les différentes prestations

Les petits-déjeuners	Prestations allant du petit-déjeuner simple au breakfast. <i>Voir cours précédent.</i>
Service des repas et des boissons	Le client dispose dans sa chambre des éléments suivants : – une carte des mets réduite du restaurant selon les heures de service ; – une carte des boissons (apéritifs, vins, digestifs...).
Le mini bar	Petit réfrigérateur situé dans la chambre avec une petite quantité de : – boissons fraîches non alcoolisées (jus de fruits, Cola, Tonic, Perrier) ; – boissons alcoolisées (¼ Champagne, Bière, mignonnettes...) ; – eaux minérales (plate et gazeuse) ; – barres coupe-faim (Nuts, Mars...) ; – produits d'accompagnement (biscuits salés ou sucrés, cacahuètes...) ; – verres, glaçons. Le client prend ce qu'il désire et réglera avec sa facture d'hôtel.

2. L'organisation du service

Implantation	Une cafétéria centrale prépare les commandes des clients. Elle est située de manière à : – avoir un accès rapide aux chambres (ascenseur et escalier de service) ; – être proche de la cuisine et des divers autres services distributeurs
Organisation	Ce service des étages permet de : – stocker les marchandises et le matériel nécessaire ; – préparer les commandes des clients sur plateaux ou tables roulantes ; – préparer la mise en place des tables ; – effectuer le service en chambre ; – satisfaire les demandes 7j/7 et 24h/24.
Personnel	Brigade indépendante qui va du Maître d'hôtel au commis selon l'importance de l'établissement.
Commande des clients	☎ par téléphone au room service 📄 document à remplir et à placer sur la poignée de la porte (surtout utilisé pour les petits-déjeuners) 👤 directement à la réception

À vous de jouer !

Retrouvez dans la grille les mots suivants. Il vous restera des lettres pour former le nom d'un service :
barres, boisson, biscuit, chambre, étages, glaçons, plateau, service, verre.

Mini bar.

B	O	I	S	S	O	N	A	E
A	E	R	B	M	A	H	C	T
R	U	A	E	T	A	L	P	A
R	N	S	N	O	C	A	L	G
E	T	I	U	C	S	I	B	E
S	R	E	C	I	V	R	E	S
N	V	E	R	R	E	I	B	M

Les banquets, lunches, cocktails et buffets

OBJECTIFS : être capable de...

- Définir les diverses manifestations
- Présenter des prestations correspondant aux divers types de manifestation

SITUATION

Kassim, employé comme « extra », pénètre dans la salle où est organisée une manifestation de 700 personnes.

PREMIER CONGRÈS INTERNATIONAL DES GOUJATS, MALOTRUS & MAL-ÉLEVÉS



1 Où sont installées les boissons pour l'apéritif ?

Les boissons sont placées à l'arrière du buffet.

2 Selon vous, pourquoi sont-elles placées ainsi ?

Les boissons sont ainsi accessibles au personnel chargé du service.

3 Comment se nomme ce type de mise en place ?

Il s'agit d'un buffet.

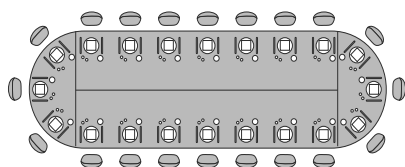
1 Les différentes manifestations

DOCUMENT 1 Les banquets

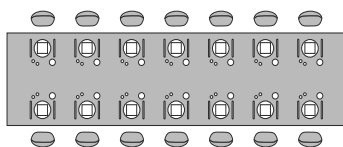
Un banquet est un repas organisé pour un nombre important de convives. La structure du banquet et fonction du nombre de personnes.

Elle peut être géométrique en I pour un maximum de 15 à 30 personnes ; en T ou en U pour 20 à 30 personnes mais aujourd'hui on privilégie les structures dissociées, c'est-à-dire en tables rondes de 8 à 12 personnes ou rectangles avec une table d'honneur.

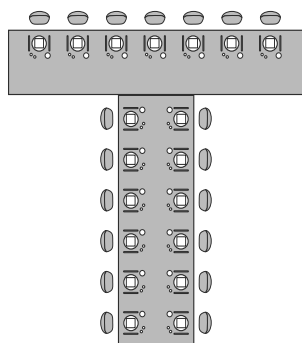
1 Indiquez sous chaque illustration le type de structure du banquet. Puis entourez les structures dissociées.



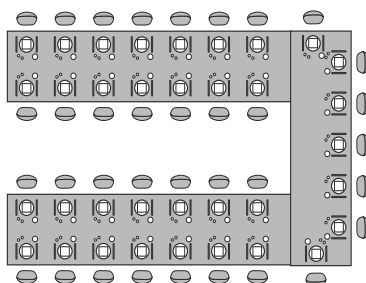
Structure en I



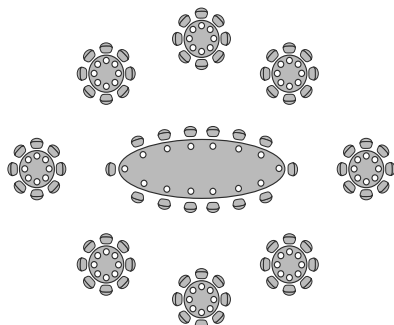
Structure en L



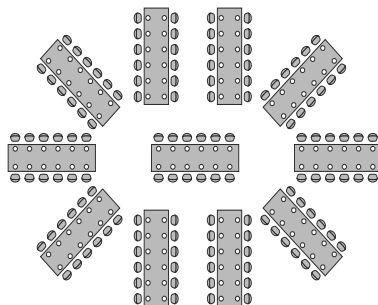
Structure en T



Structure en U



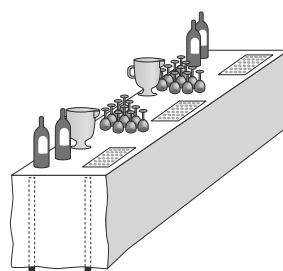
Structure dissociée



Structure dissociée

DOCUMENT 2 Les buffets

Un buffet est un moyen promotionnel de présenter les mets et les boissons offerts à la clientèle. C'est « une formule de vente » qui peut être mis en place pour différentes manifestations (cocktail apéritif, lunch, repas froid, ou à thème). Le client se fait servir au buffet, ou se sert lui-même, il consomme debout ou assis.



2 Nommez les deux types de buffets ci-dessous.



Service au buffet, consommation assise



Service au buffet, consommation debout

2 Les prestations associées

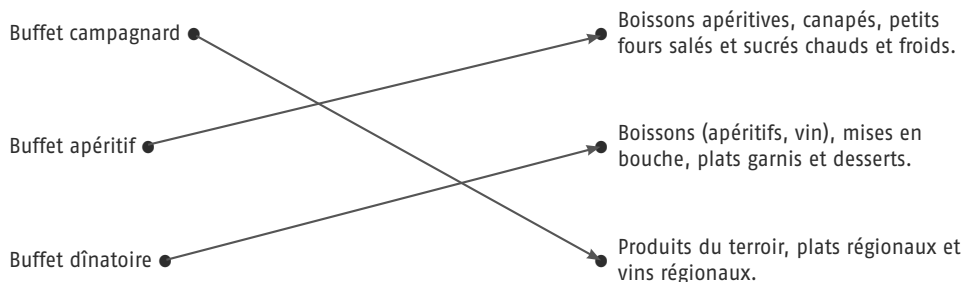
DOCUMENT 3 Les buffets et prestations associées

Il existe de nombreux buffets avec différentes prestations :

- le buffet cocktail, comme son nom l'indique, est servi à l'apéritif. Sont proposées à la clientèle des mises en bouches chaudes et froides, sucrées ou salées ainsi que des boissons alcoolisées ou non.
- le buffet campagnard, comprenant des prestations pour un repas complet, est axé sur les produits du terroir et les vins régionaux.

D'autres buffets, plus copieux, proposent des plats chauds ou froids pour un repas complet. On parle alors de buffet lunch ou buffet dînatoire.

3 Associez, au moyen d'une flèche à chaque buffet ses prestations.





Les banquets, lunches, cocktails et buffets

1. Les différentes manifestations

Les manifestations	Définition
Les banquets	<p>Le banquet est un repas organisé pour un grand nombre de convives. Toutes les conditions (tarifs, menus, boissons...) sont déterminées et négociées à l'avance entre le restaurateur et le client. Le menu est identique pour tous les invités. L'organisation d'un banquet est spécifique tant sur la « carcasse » (forme de la table) et la mise en place que pour l'organisation du service.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La « carcasse » est choisie en fonction du nombre de convives. • La mise en place est le plus souvent du type « menu commandé ». • Le service est effectué à l'assiette ou à l'anglaise.
Les buffets	<p>Un buffet est une table plus ou moins longue (en fonction du nombre d'invités), nappée et juponnée, sur laquelle sont présentés les mets et les boissons. Il doit être positionné de manière très visible et accessible par l'ensemble des convives. Pour ce faire, il est souvent dissocié. Les clients peuvent consommer debout ou assis. Sa composition est fonction de la nature du buffet.</p>

2. Les prestations associées

Les manifestations	Types de prestations
Les banquets	<p>Le menu proposé est un menu assez élaboré (composé de plusieurs services), il est identique pour tous les invités. Les boissons sont généralement comprises dans le prix du menu.</p>
Les buffets	<ul style="list-style-type: none"> • Buffet cocktail : composé de mises en bouche (sucrées, salées, chaudes ou froides) afin de faciliter la consommation debout, sans assiette ni couverts. Les boissons sont servies au verre. Le client se sert lui-même ou est servi par du personnel derrière le buffet et en salle. • Buffet lunch : plus copieux que le précédent, il comprend des plats chauds et froids et un plus large choix de boissons. Généralement assis. • Buffet dînatoire : terme moderne avec prestations d'apéritifs et repas. • Buffet froid : mets froids, charcuteries, salades, poissons, viandes et desserts. • Buffet à thème : ethnique, promotion de produits. • Buffet campagnard : repas complet axés sur les produits du terroir et vins régionaux.

À vous de jouer !

Retrouvez dans la grille ci-dessous les mots de la liste suivante :

Apéritif – banquet – boisson – buffets – cèpes – chaud – cocktail – froid – lunch – repas – thème.

B	U	F	F	E	T	S	C
K	E	U	Q	N	A	B	O
N	O	S	S	I	O	B	C
S	A	P	E	R	A	A	K
D	U	A	H	C	M	E	T
F	I	T	I	R	E	P	A
H	C	N	U	L	H	E	I
F	R	O	I	D	T	C	L

LEXIQUE

ABA (apéritifs à base d'alcool)

Famille d'apéritifs élaborés par macération de plantes aromatiques dans de l'alcool. Cette famille regroupe les gentianes (Suze, Avéze...), les bitters (Campari, Bitter...) et les anisés (Pastis, Pernod, Berger...).

ABV (apéritifs à base de vin)

Famille d'apéritifs élaborés par macération de plante aromatiques dans du vin et par apport de sucre et d'alcool. Cette famille regroupe les quinquinas (Saint Raphael, Dubonnet...), les vermouths (Martini, Cinzano, Chambéry...).

Accords mets et vins

Art de proposer un vin pour se marier avec un plat. L'accord mets et vins doit répondre à certaines règles sans toutefois déroger à la règle principale, c'est-à-dire, « un vin ne doit pas faire regretter celui qui l'a précédé ».

Amuse-bouches

Tous les produits servis pour accompagner un apéritif ou un cocktail (toasts, feuilletées ou simplement chips, olives...).

Analyse sensorielle

Action de déguster et d'analyser. Cette analyse peut être comparative, (comparaison entre plusieurs produits de même nature), ou analytique.

AOC (appellation d'origine contrôlée)

Sigle français identifiant l'origine de produits alimentaires traditionnels français (vins, fromages, fruits, cidres, légumes). Ils font partie des appellations d'origine protégée européennes (voir AOP).

AOP (appellation d'origine protégée)

Sigle d'identification européen, créé en 1992. Il protège la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

AOVDQS (appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure)

Sigle utilisé pour la classification de vins français.

AOVQPRD (appellation d'origine vins de qualité produits dans des régions déterminées)

Sigle utilisé pour la classification de vins européens. Il regroupe les AOC et les AOVDQS.

Banquet

Repas regroupant, à l'occasion d'une manifestation, un nombre de personnes plus ou moins important autour d'un même menu commandé à l'avance.

Bar américain

Bar feutré, à la décoration chaude et accueillante où un barman est spécialisé dans la confection de cocktails.

Barman

Personnel responsable du bar. Il organise l'approvisionnement et de la gestion des stocks (boissons, verrerie, petit matériel...) et accueille la clientèle du bar. Il prépare et effectue le service des boissons simples ou composées (cocktails) et contribue à l'animation et à l'ambiance de l'établissement. Procède à la facturation et à l'encaissement.

Blanc de blancs

Vin blanc élaboré avec des cépages blancs.

Blanc liquoreux

Vin blanc contenant une certaine quantité de sucre. Les raisins pour la production de ces vins sont récoltés à surmaturité et sont atteints de « pourriture noble » (Voir Botrytis cinerea).

Botrytis cinerea

Champignon se développant sur le raisin à surmaturation. Il favorise la concentration des sucres et apporte un goût particulier au vin. Il est plus connu sous le nom de « pourriture noble ».

Brasserie

À l'origine le lieu où l'on fabrique, « brasse », la bière. Par extension, c'est devenu le lieu où l'on consomme la bière pour accompagner les plats du terroir en particulier la choucroute (brasseries Alsaciennes). De noénements partmbreuses brasseries parisiennes sont des restaurants haut de gamme qui proposent une cuisine de terroir dans un cadre souvent style 1900 avec un service et une ambiance où règne la convivialité.

BRSA (boissons rafraichissantes sans alcool)

Boissons sans alcool proposées au bar (Orangina, Coca cola, Pepsi, Gini, jus de fruits...).

Brunch

Contraction des mots anglais *breakfast* et *lunch*. Est souvent pris entre 10h et la fin de l'après-midi. Il est souvent présenté sous forme de buffet. Le brunch peut être composé de boissons chaudes, jus de fruits, pancakes au sirop d'érable, muffins anglais, œufs sous différentes formes, bacon, saumon fumé, fruits frais, muffins sucrés ou salés, assortiment de mini-viennoiseries, différents types de pain, confitures et miels, fromages, charcuteries, salades.

Buffet

Manière de proposer des mets présentés d'une façon attractive sur une table à la disposition des clients avec un personnel de service plus réduit. Cette méthode de présentation permet des échanges et une convivialité plus importante que lors de repas assis.

Cafétéria

Établissements proposant des repas le plus souvent en libre service. On trouve très souvent ce type d'établissement dans les centres commerciaux.

Cafétérie

Service d'un hôtel où sont préparés les petits-déjeuners.

Carcasse

Ensemble des tables et des chaises avant le nappage.

Carte

Support permettant au client de faire son choix. En papier ou en bristol, il peut être remis au client. Sous forme d'ardoise ou panneau, il est affiché dans le restaurant. Différentes cartes existent, carte des mets, carte des vins, carte des apéritifs, carte des cafés...

Cépage

Variété de raisin. Il existe de nombreux cépages blancs et noirs. Les vins peuvent être produits par mono-cépage, ils peuvent porter alors le nom du cépage, ou par assemblage de plusieurs cépages définis pour une appellation, ils portent alors le nom de l'appellation.

Chaptalisation

Apport de sucre à la vendange afin d'augmenter le taux d'alcool. Cette opération est soumise à autorisation.

Charpenté

Vin ayant du corps, corsé.

Chauffe-plat

Plaques à accumulation chauffées à l'avance qui permet de garder les plats à bonne température pendant leur service au guéridon. Ces plaques ne chauffent pas mais maintiennent une température acquise en cuisine.

Chef de rang

Personnel qui réalise l'ensemble ou une partie de l'enchaînement des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine. Il met en place la salle de restaurant, dresse le couvert, accueille les clients, prend les commandes et traite les bons. Il présente et effectue le service des plats aux clients, établit et encaisse les additions. Il encadre une petite équipe (commis, serveurs...).

Cocktail

Boisson composée de plusieurs produits mélangés selon certaines techniques. Manifestation organisée pour une occasion particulière (anniversaire, inauguration, vernissage, remise de décoration...) en fin d'après-midi vers 19 heures. Le cocktail proposé debout ne remplace pas un repas, sa durée est limitée dans le temps.

Commis de rang

Personnel qui réalise l'ensemble ou une partie de l'enchaînement des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant. Il nettoie et met en place la salle de restaurant, dresse le couvert. Il seconde le chef de rang dans ses diverses tâches, en particulier pour aller chercher les différentes prestations dans les divers services (bar, cave, cuisine...).

Continental

Petit-déjeuner composé d'une boisson chaude (café, thé ou chocolat souvent accompagné de lait) et accompagné de viennoiseries (croissant, pain au chocolat, muffin, brioche), de pain, de beurre, de confiture, de miel et d'un jus d'orange.

Crème

Liqueur au taux de sucre élevé (crème de fruits, cassis, fraises, de cacao de whisky...).

Décantage

Action de transvaser un vin rouge vieux dans une carafe afin d'éliminer les dépôts pouvant se trouver dans la bouteille.

Eau de source

Eau d'origine souterraine, ayant subi une protection contre la pollution, et n'ayant subi ni traitement, ni adjonction. Elle doit satisfaire les critères de potabilité (ce qui n'est pas forcément le cas d'une eau minérale naturelle).

Eau-de-vie

Issue de la distillation d'un produit fermenté (vin, cidre, fruits, plantes ou grains) à l'aide d'un alambic.

Eau minérale

Eau de nature différente en fonction de sa provenance. Elle contient des substances minérales en quantités trop importantes pour pouvoir servir de boisson exclusive. Elle fait l'objet d'autorisations spécifiques, après analyse de leurs effets thérapeutiques.

Économat

Service de stockage des divers produits alimentaires et autres (boissons, produits d'entretien...) dans un établissement hôtelier ou de restauration.

Garden party

Repas présenté en buffet dans un jardin.

Gouleyant

Se dit d'un vin léger, facile à boire.

IGP (indication géographique protégée)

Label européen permettant de défendre les noms géographiques d'origine d'un produit (ex. : volaille de Bresse).

INAO (institut national des appellations d'origine)

Conduit la politique française au niveau des appellations d'origine et des indications géographiques protégées pour les vins, les fromages et autres produits alimentaires.

Infusion

Boisson chaude à base de plantes ou de fruits, en « dosettes » ou en « vrac », infusés dans de l'eau chaude. On les appelle aussi des tisanes.

Juponnage

Nappe placée sur les buffets afin de les napper jusqu'au sol. Ce juponnage peut être plat ou plissé.

Label

Signe d'identification développé pour récompenser les producteurs respectant des normes de production ou pour distinguer un produit parmi les autres (Agriculture Biologique, Label rouge, IGP, Agriculture de montagne, Produits monastiques...).

Licence

Autorisation ou contrat donnant le droit d'exercer une profession. Les débits de boissons et les restaurants doivent posséder une licence donnée par la préfecture en fonction des produits proposés.

Liqueur

Boisson spiritueuse ayant une teneur en sucre minimale de 100 grammes par litre. Elle est obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole.

Madérisé

Vin ayant pris le goût de madère avec une oxydation de sa couleur. Cette transformation est due le plus souvent à un vieillissement trop prolongé dans une cave trop chaude.

Maître d'hôtel

Personnel qui organise le travail dans l'ensemble ou une partie de la salle. Il veille à la mise en place de la salle et de l'office. Il accueille, place, renseigne, conseille les clients du restaurant, suscite la vente et prend les commandes. Il supervise le déroulement du service et organise la salle. Il dirige les divers employés du restaurant et assure la coordination avec la cuisine. Il effectue certaines finitions et découpage devant les clients. Il participe à l'élaboration des menus et des cartes.

Marc

Partie solide de la vendange retirée après le pressurage. Il peut être distillé pour produire des eaux-de-vie de marc (Marc de Bourgogne, Marc de Champagne...).

Menu

Liste de plats proposés aux convives lors d'un repas. Un menu complet se compose généralement d'une entrée, d'un plat de poisson, d'un plat de viande garni, du fromage et d'un dessert.

Menu dégustation

Propose un nombre de plats important servis en petite quantité afin de découvrir un maximum la production d'un chef ou d'un restaurant réputé.

Méthode traditionnelle

Méthode d'élaboration des vins mousseux. Elle se caractérise par l'élaboration d'un vin de base suivi d'une deuxième fermentation en bouteille afin de produire du gaz carbonique qui donnera le gazeux au vin.

Mignardises

Équivalents sucrés des amuse-bouches, elles sont proposées en fin de repas avec le café ou dans les cocktails.

Millésime

Année de récolte du raisin, on le trouve sur l'étiquette du vin.

Mise en bouche

Petite préparation proposée avant le premier plat du menu, généralement avec l'apéritif.

Mutage

Apport d'alcool au moût afin d'empêcher ou d'arrêter la fermentation par stérilisation pour conserver les sucres du raisin. (voir VDN et VDL)

Ouillage

Action de compléter les fûts ou autres récipients contenant du vin pour empêcher un contact trop important avec l'oxygène et éviter toute piqure acétique (vinaigre).

Passerillage

Dessiccation du raisin après vendange afin d'obtenir une concentration des sucres, cette méthode est utilisée pour les vins de paille.

Pods

Dosettes de café à préparer au percolateur. De nombreuses variétés de café sont sur le marché, cette gamme importante permet au restaurateur de proposer à ses clients une carte de cafés de différentes origines.

Préséance

Ordre de service des clients en fonction d'une certaine hiérarchie, les dames avant les messieurs, les personnes plus âgées avant les plus jeunes....

Punch

Famille de cocktail à base de rhum et de fruits frais ou de jus de fruits le plus souvent préparé dans un bol pour plusieurs personnes.

Quinquina

Apéritif à base de vin (voir ABV) obtenu à partir de vin blanc sec ou doux aromatisé par une infusion de plantes, de racines et de fleur et d'une plus ou moins importante quantité de quinine.

Room service

Service en chambres des petits-déjeuners, collations, repas. Son importance est directement liée à la catégorie de l'hôtel.

Russe

Service de restaurant introduit par le prince Alexandre Dourakine, ambassadeur de Russie en France entre 1808 et 1812. Ce service permet de présenter des plats aux convives et de les servir sur un guéridon placé à proximité de la table. Cette méthode permet de mettre en valeur un travail sur les poissons, viandes, volailles qui sont présentés entiers puis découpés devant les convives. Ce service est aussi appelé « service au guéridon ».

Shaker

Ustensile de bar utilisé pour la préparation de certains cocktails, lorsque des ingrédients ont besoin d'être fortement agités pour être mélangés. Il permet aussi de rafraîchir rapidement la préparation avec un apport d'eau minimum.

Soda

Boisson sans alcool, généralement gazeuse, bue nature ou en accompagnement d'un apéritif. Ils font partir de la famille des « soft drinks ».

Sommelier

Personnel responsable de la cave du restaurant, il a pour fonction d'acheter les vins et d'en assurer la bonne conservation. Le sommelier est présent lors du service. Après la commande, il vient conseiller les clients en leur indiquant le vin qui s'harmonisera le mieux avec les plats choisis. Il en assure ensuite le service.

Vin tranquille

Vin sans gaz carbonique.

VDL (vin de liqueur)

Vin obtenu par mutage (Pineau des Charentes, Macvin du Jura, Flocc de Gascogne...).

VDN (vin doux naturel)

Vin obtenu par mutage. Quatre cépages autorisés (Muscat, Grenache, Macabéo, Malvoisie). Certains de ces vins sont issus d'un seul cépage précisé dans l'appellation.

Vin de pays

Appellation vinicole française créée par les décrets du 13 septembre 1968, et du 4 septembre 1979. On trouve plusieurs types de vin de pays : à dénomination départementale (vin de pays du Tarn), à dénomination de zone (vin de pays des Coteaux de Peyriac), à dénomination régionale (vin de pays d'Oc).

Viennoiseries

Produits de boulangerie dont la technique de fabrication est proche de celle du pain mais auxquels certains ingrédients donnent un caractère particulier (œufs, beurre, sucre, crème...) qui les rapprochent de la pâtisserie (croissants, brioches, pain aux raisins...).

Vin primeur

Voir vin nouveau.

Vin effervescent

Vin contenant du gaz carbonique dissous. Ce vin peut être obtenu par plusieurs méthodes donnant des qualités variées. La meilleure méthode semble être la méthode traditionnelle : le gaz est produit par une deuxième fermentation.

Vin nouveau

Vin commercialisé et dégusté dans leur prime jeunesse, dès le mois d'octobre qui suit les vendanges pour les vins de pays, le troisième jeudi de novembre pour les AOC (Beaujolais, Gaillac ...).

Voiture

Petit meuble monté sur des roues et adapté à la présentation de certains mets à la table du client afin de les lui présenter pour qu'il fasse son choix. On trouve très souvent des voitures à fromages et à pâtisseries mais certains établissements de classe possèdent une voiture de tranche pour découper des pièces de viandes chaudes devant le client, une voiture de digestifs...

VSOP (Very Superior Old Pale)

Désignation d'âge de certaines eaux-de-vie ayant fait l'objet d'un assemblage comme le Cognac et l'Armagnac. L'eau-de-vie la plus jeune rentrant dans le mélange doit au moins avoir 4 ans. (voir assemblage)

XO (Extra Old)

Désignation d'âge de certaines eaux-de-vie ayant fait l'objet d'un assemblage comme le Cognac et l'Armagnac. L'eau-de-vie la plus jeune rentrant dans le mélange doit au moins avoir 6 ans. Ce terme peut être remplacé par Hors d'Age. (voir assemblage)

Zeste

Morceau d'écorce d'un agrume, le plus souvent du citron ou de l'orange.

Crédits photographiques

Pages

8	©Phovoir	81	©Phovoir
28	©Bragard	84	©Phovoir
29 (centre et droite)	©Phovoir	85 (haut)	©Phovoir
36	©Phovoir	86	©Phovoir
41	©Phovoir	89 (doc. 3)	©Phovoir
48-49	©Phovoir	92	©Phovoir
52-53	©Phovoir	96	©Phovoir
56	©Phovoir	97	©Phovoir
60	©Phovoir	100	©Phovoir
64	©Phovoir	102	©Phovoir
68	©Phovoir	104	©Phovoir
69 (doc. 2)	©Phovoir	105	©Phovoir
70	©Phovoir	118	©Phovoir
72	©Phovoir	126	©Phovoir
76	©Phovoir	130	©Phovoir
76	©Sirba	136	©Phovoir
77	©La vache qui rit	164	©Phovoir
77	©Faisselle de Rians	176	©Phovoir
78	©Phovoir	178	©Phovoir
80	©Phovoir	185	©Phovoir
		208	©Phovoir

Remerciements

La société **Bacardi Martini France** pour nous avoir autorisés à reproduire les visuels suivants : Martini, Jack Daniel's, Bombay Sapphire.

La société **Heineken** pour nous avoir autorisés à reproduire les visuels suivants : Heineken, Pelforth.

La société **Trois Rivières** pour nous avoir autorisés à reproduire les visuels suivants : Rhum ambré, Rhum blanc.

La société **Rémy Martin** pour nous avoir autorisés à reproduire le visuel suivant Cognac Rémy Martin.

Les domaines suivants :

Domaine Christian Miolane – Georges Thienpont – Raymond Boulard – Domaine du Moulin – Pierre Sparr – Domaine Vayssette – Daniel Boccard – Père Magloire – Cave du Haut Poitou – Pascal Bouchard – Verbahege&Fils – Jean Becker – Domaine Mussy – Château Lafite Rothschild – Château Lafittte-Feston – Domaine Clarence Dillon S.A. – Louis Jadot – Cellier de la Vieille Grange – Vincent Girardin – Louis Roederer – Domaine G&G Bouvet – Domaine Montbourgeau – E. Guigal – Château du Trignon – Domaine Félines Jourdan

