



Partie 1 - Maîtrise des connaissances (10 points)

Version moderne du «salon de lecture» du XIXème siècle, le concept du salon de thé - librairie trouve de nombreux adeptes, en offrant aux clients l'opportunité de faire une pause gourmande et culturelle dans un monde où tout va toujours plus vite.

Créé par un jeune couple, le salon de thé « La Madeleine de Proust » offre la possibilité de déguster à toute heure tarte sucrée ou salée, accompagnée d'un bon thé... et d'un bon livre !

La propriétaire mise sur une atmosphère cosy et feutrée pour accueillir sa clientèle.

1. Citer deux paramètres d'ambiance sur lesquels il est possible d'agir pour créer une telle atmosphère.
2. Proposer un équipement pour chacun de ces paramètres d'ambiance.

Avant d'être proposées aux clients, les pâtisseries nouvellement créées font l'objet d'une analyse sensorielle.

3. Citer trois sens impliqués lors d'une analyse sensorielle.
4. Décrire, pour l'un de ces sens, les étapes de la chaîne de transmission sensorielle mise en œuvre.

Les gâteaux secs, tels que petits fours ou sablés, sont présentés dans des bocaux sur le comptoir et se conservent jusqu'à 15 jours à température ambiante. En revanche, les gâteaux frais, tels que le flan pâtissier ou la tarte au citron meringuée, ne se conservent que 2 jours en vitrine réfrigérée.

5. Indiquer la température maximale pour la conservation des gâteaux frais.
6. Expliquer pourquoi les gâteaux secs ont une durée de conservation plus longue que les gâteaux frais.

Lors de la préparation de pâtisseries, les œufs se doivent d'être manipulés avec précaution.

7. Nommer la bactérie susceptible de contaminer les œufs.
8. Indiquer les mesures de prévention des risques liés à cette bactérie lors de la manipulation des œufs.

Le thé, l'une des boissons les plus consommées dans l'établissement, contient majoritairement de l'eau.

9. Exposer les différents rôles physiologiques de l'eau.



Partie 2 - Exploitation de documents (10 points)

Thème 1 : Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration
- Question : Comment choisir ou créer un environnement favorable ?

Dans un contexte de crise majeure du secteur hôtelier à l'échelle mondiale, en raison de la pandémie de COVID-19, certains professionnels comme le groupe Avani, s'organisent pour accueillir à nouveau leur clientèle dans un cadre garantissant la santé des clients et du personnel. Les annexes 1 et 2 présentent les objectifs fixés par le groupe ainsi que les 10 étapes du programme de sécurité et d'hygiène.

1. Identifier le nom des organismes émetteurs des règles et préconisations sur lesquelles s'appuie la démarche du groupe AVANI. Préciser l'échelle géographique à laquelle intervient chacun de ces acteurs.
2. Relever les deux grands axes dans lesquels le groupe Avani se propose d'investir. Pour chacun de ces deux axes, identifier deux mesures précises établies au niveau du programme de sécurité et d'hygiène.
3. Par la méthode des 5M (Matière première, Main d'œuvre, Matériel, Milieu, Méthode) associer à chaque « M », une mesure prise pour préserver la santé des clients ainsi que le risque spécifique associé.
4. Préciser la mesure à respecter au niveau du point « restauration » en vue de garantir la qualité nutritionnelle des plats. Justifier. Proposer une autre mesure permettant d'obtenir le même résultat sur la qualité nutritionnelle.
5. Expliquer l'intérêt de l'action engagée en zone publique, en particulier le type de risque qu'elle permet de limiter.

Modèle CCYC : ©DNE																								
Nom de famille (naissance) : <small>(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)</small>																								
Prénom(s) :																								
N° candidat :													N° d'inscription :											
 Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE	(Les numéros figurent sur la convocation.)																							
Né(e) le :			/			/																		

1.1

ANNEXE 1 : Avani Hotels : lancement du programme AvaniSHIELD pour voyager en sécurité

Alors que les hôtels se préparent à accueillir à nouveau leurs clients, Avani Hotels & Resorts déploie de nouvelles mesures de santé et de sécurité pour l'ensemble de ses propriétés et lance le programme AvaniSHIELD. Le programme verra les 33 propriétés dans 18 pays adopter progressivement une série de normes d'hygiène et de désinfection renforcées.

Les principales initiatives seront motivées par l'adoption de nouvelles technologies, telles que l'enregistrement et le contrôle numériques ainsi que le service de conciergerie, le revêtement des surfaces très tactiles par un film anti-microbien en cuivre, la lumière UVC et les purificateurs d'air de qualité HEPA, le tout en conformité avec les directives émises par les centres de contrôle et de prévention des maladies et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

« Notre vie a été bouleversée, mais notre envie de voyager ne s'effacera jamais. La mise en œuvre de nouvelles normes de santé et de sécurité ajoute une couche de protection supplémentaire en apportant la tranquillité d'esprit aux clients et aux membres de l'équipe d'Avani », a déclaré Javier Pardo, Vice-Président des opérations d'Avani Hotels & Resorts. « Ne nous arrêtant pas à ces mesures, nous examinons actuellement d'autres initiatives axées sur la reconstruction de l'environnement et la santé de la planète menacée par le changement climatique, comme notre programme zéro déchet et nos mesures de réduction de l'empreinte carbone », a-t-il poursuivi.

CHR Magazine, revue destinée aux professionnels de la restauration <https://www.chrmagazine.ma/>

ANNEXE 2 : Programme de sécurité et d'hygiène pour la sécurité des voyages

CHR Magazine, revue destinée aux professionnels de la restauration <https://www.chrmagazine.ma/>

