



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Concours externe du Caplp et Cafep-Caplp

Section hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire

Exemple de sujet pour l'épreuve écrite disciplinaire

À compter de la session 2022, les épreuves du concours externe du Caplp et du Cafep-Caplp sont modifiées. [L'arrêté du 25 janvier 2021](#), publié au journal officiel du 29 janvier 2021, fixe les modalités d'organisation du concours et décrit le nouveau schéma des épreuves.

Croisimed est une compagnie maritime spécialisée dans les croisières estivales sur le bassin méditerranéen. La flotte est composée de douze bateaux de croisière, dont *L'Estrella*. D'une capacité de 500 passagers, ce bateau permet d'offrir une atmosphère unique et subtile offrant confort et sécurité, associant une démarche de développement durable et de saisonnalité.

Au départ de Marseille, la croisière avec *l'Estrella* prévoit des escales touristiques et gastronomiques en Corse, en Italie, en Grèce, en Tunisie et en Espagne.



L'Estrella

Le pôle de la restauration est composé de trois concepts :

- un restaurant gastronomique « *L'étoile* »,
- un grill « *The grill on board* »,
- un espace de restauration rapide « *Food-Croisi* ».

En tant que manager du pôle restauration, vous allez mener quatre missions.

PRÉSENTATION DES MISSIONS

Missions	Thèmes abordés	Référence aux supports proposés	Annexes à compléter	Activités
Mission 1	La restructuration de l'espace restauration rapide	Document 1 « Quelques avis des internautes du site CHRVISOR » Document 2 « Informations sur l'activité de restauration rapide »	Annexe 1 <i>Bon d'économat</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rédiger une note de synthèse 2. Présenter une nouvelle offre de « snacking innovant » 3. Proposer huit préparations en adéquation avec le nouveau concept 4. Compléter le bon d'économat
Mission 2	L'éco-responsabilité sur les bateaux de croisière			<ol style="list-style-type: none"> 5. Proposer des actions éco-responsables 6. Présenter une stratégie de formation
Mission 3	Le cocktail dinatoire végétalien		Annexe 2 <i>Protocole de réception</i> Annexe 3 <i>Fiche de présentation</i>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Compléter le protocole de réception des fruits et légumes 8. Compléter la fiche de présentation du cocktail
Mission 4	Escale gastronomique en Corse	Document 3 : « Programme et détail des coûts de l'excursion à la journée « Immersion et gastronomie corse aux Lavezzi »		<ol style="list-style-type: none"> 9. Déterminer le nombre de participants à partir duquel l'escapade en Corse devient rentable. 10. Déterminer le prix de vente si le nombre de participants est limité à 15 personnes 11. Justifier le prix de vente qui vous semble le plus adapté.

Mission 1

La restructuration de l'espace restauration rapide : « *Food-Croisi* »

Le directeur de la restauration vous demande de restructurer le concept « *Food-Croisi* » afin de mettre en place un espace « lounge¹ » avec une restauration de type « snacking » qui allie raffinement, convivialité et éco-responsabilité.

Dans le cadre de la restructuration, vous prenez connaissance des avis portés sur le site CHRVISOR (**document 1**) et des informations sur l'activité de restauration rapide (**document 2**).

1. Rédiger une note de synthèse, d'une vingtaine de lignes, faisant apparaître une analyse critique de la situation actuelle du « *Food-Croisi* ».

Lors d'une réunion de travail, le directeur vous demande d'établir une nouvelle offre de restauration rapide « snacking innovant » en accord avec la démarche éco-responsable de la compagnie maritime.

2. Présenter la nouvelle offre de restauration rapide en :
 - caractérisant le concept,
 - déclinant ce concept en substitution de l'espace de restauration « *Food-Croisi* » (nom de l'espace, capacité d'accueil, ambiance/décoration, thématique).
3. Proposer huit préparations (quatre salées et quatre sucrées) en adéquation avec le nouveau concept. Préciser pour chacune d'entre elles : l'intitulé, le descriptif technique succinct et le support de distribution.
4. Compléter le bon d'économat (**annexe 1 à rendre avec la copie**) dans l'objectif de réaliser une préparation salée de votre choix en respectant un coût matière de quatre euros maximum par personne.

Mission 2

L'éco-responsabilité sur les bateaux de croisière

La compagnie « *Croisimed* » souhaite mettre en œuvre une démarche éco-responsable afin de limiter :

- la pollution des fonds marins, des ports et des régions côtières,
- la destruction de l'habitat offert par les récifs de corail,
- l'émission de gaz polluants dans l'air et dans l'eau,
- le rejet des déchets sur les sites terrestres.

Dans le cadre de la commission RSE² de l'Estrella, le directeur de la compagnie maritime vous sollicite pour mettre en place une démarche de développement durable au sein du pôle restauration.

5. Proposer quatre actions à mener dans cette démarche en justifiant vos choix.
6. Présenter une stratégie pour former les personnels de cuisine aux gestes éco-responsables.

¹ Terme anglais qui désigne un restaurant moderne dont l'ambiance et l'état d'esprit se veulent chaleureux

² Responsabilité sociétale des entreprises

Mission 3 Le cocktail dinatoire végétalien

Le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes « CTIFL » vous sollicite dans le cadre d'un partenariat pour promouvoir la consommation des fruits et légumes. Lors d'une croisière, vous proposez un cocktail dinatoire végétalien à vos clients « prestige ».

Vous sensibilisez le personnel à la réception des fruits et légumes.

7. Compléter le protocole de réception des fruits et légumes (**annexe 2 à rendre avec la copie**) en précisant :
 - les informations obligatoires sur une étiquette de traçabilité des légumes,
 - les critères de qualité et/ou de refus,
 - les températures de stockage selon les gammes de DOV³.

En partenariat avec le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et des Légumes, vous organisez un cocktail dinatoire végétalien méditerranéen lors d'une soirée au restaurant gastronomique « *L'étoile* ».

8. Compléter la fiche de présentation du cocktail dinatoire végétalien (**annexe 3 à rendre avec la copie**) à destination du maître d'hôtel en détaillant :
 - la classification des fruits et légumes utilisés,
 - les pièces cocktail et leur composition en fonction des contraintes données.

Mission 4 Escale gastronomique en Corse

La compagnie maritime *Croisimed* souhaite proposer plus de diversité dans son panel d'excursions qui peuvent être proposées aux croisiéristes lors des escales qui ponctuent les croisières estivales des douze bateaux qui composent sa flottille. En proposant lors des escales, des excursions atypiques, la compagnie maritime *Croisimed* a pour objectif de se démarquer des autres compagnies car ce secteur d'activité est de plus en plus concurrentiel avec l'arrivée sur le marché de la croisière de nouveaux opérateurs.

Ainsi, en ce qui concerne la croisière affrétée sur l'*Estrella*, après son départ du port de Marseille, la compagnie souhaite proposer lors de la première escale à Bonifacio en Corse du sud, une proposition d'excursion innovante sur une journée, proposition orientée vers la découverte de l'environnement marin de l'archipel des îles Lavezzi situées seulement à quelques encablures de la Marina de Bonifacio.

Vous êtes sollicité pour analyser l'opportunité économique d'inscrire cette proposition d'escale atypique au catalogue existant des excursions « tout inclus » de la compagnie. Vous prenez connaissance du programme prévisionnel détaillé pour la journée avec indication des coûts (**document 3**).

9. Déterminer le nombre de participants à partir duquel l'escapade en Corse devient rentable.
10. Déterminer le prix de vente si le nombre de participants est limité à 15 personnes.
11. Justifier le prix de vente qui vous semble le plus adapté.

³ Denrée d'origine végétale

Paris, France

Contributeur confirmé



9 avis



7 avis sur les restaurants



Avis dans 7 villes



6 votes utiles

« Décevant au « *Food-Croisi* »



Avis écrit le 19 septembre 2019 : Marc

Nous avons été très déçus aussi bien par le service et la qualité du repas que par l'ambiance. Pour commencer ma fille de 12 ans ne prenant pas d'apéritif alcoolisé, aucun jus de fruit ou autre ne lui a été proposé. Il a fallu que je me lève pour réclamer. Au cours du repas, pas une seule fois on ne lui a proposé de la resservir.

Avis écrit le 18 septembre 2019 : Sandra

« C'est cher sur les bateaux »

15 € la bruschetta avec une tranche de jambon cru !!!! Et une tranche de Halloumi surtout que le serveur n'a pas su m'expliquer ce que c'était, je trouve cela sincèrement léger même s'il y a une équipe sympathique !!!

Avis écrit le 17 septembre 2019 : Alain

« Cadre vieillissant »

Une cuisine simple et efficace ; par contre le cadre commence à se détériorer, un bon coup de jeune ferait du bien.

Avis écrit le 20 août 2019 : Pascale

« Prestations »

La carte des mets manque de propositions en termes de plats à base de légumes, beaucoup de plats à base de poulet qui étaient souvent trop cuits.

Avis écrit le 14 août 2019 : Pauline

« Prestations »

J'ai bien apprécié le sandwich tunisien avec l'association du chèvre et de l'huile d'olive.

Extrait du tableau de la fréquence des ventes du « Food-Croisi » :

	Prix de vente	2017	2018	2019
Salé				
Steak, frites, poivrons et oignons grillés	13,00 €	10,00 %	14,60 %	12,21 %
Omelette nature, frites	13,00 €	8,20 %	2,40 %	1,10 %
Sandwich jambon, emmental	13,50 €	5,30 %	5,90 %	3,50 %
Sandwich Italien « bruchetta » (jambon, tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive)	15,00 €	8,80 %	6,30 %	5,80 %
Salade Niçoise (salade, tomate, œuf, haricot vert, maïs, thon, pomme de terre)	13,00 €	14,30 %	10,87 %	5,80 %
Salade de poulet (salade, tomate, fromage, maïs, blanc de poulet grillé)	13,50 €	8,90 %	12,28 %	24,21 %
Pizza jambon mozzarella	17,00 €	3,20 %	7,69 %	17,98 %
... /
Total	...	100 %	100 %	100 %
Sucré				
Profiteroles	12,00 €	14,20 %	17,30 %	5,50 %
Moelleux chocolat	13,00 €	10,50 %	10,30 %	10,50 %
Salade de fruits	14,00 €	5,20 %	4,89 %	1,20 %
Muffin à la framboise	15,00 €	10,63 %	12,24 %	25,36 %
Éclair au café	16,00 €	14,20 %	10,56 %	7,54 %
Baba au rhum	13,00 €	7,23 %	12,00 %	15,68 %
Coupe 3 boules (vanille, chocolat, café)	12,50 €	7,21 %	3,30 %	2,35 %
... /
Total	...	100 %	100 %	100 %

Évolution du chiffre d'affaires de l'espace de restauration rapide « Food-Croisi » :

<i>Année</i>	<i>CA Restauration rapide « Food-Croisi »</i>
2019	75 857 €
2018	102 320 €
2017	113 215 €

Prix de vente du package par personne : 216 euros

**9 h 00 :**

Prise en charge des croisiéristes au Quai Noël Beretti pour la traversée Bonifacio ⇄ île Lavezzi (une des 6 îles de l'archipel des îles Lavezzi). Traversée aller en 20 minutes en bateau hybride « Le Pass'Partout » pour une navigation propre et confortable pour les passagers puisque la navigation électrique est silencieuse, sans le bruit lancinant des moteurs diesel classique.

Tarif : 47,00 euros par personne pour l'aller et le retour.

10 h 00 :

Rendez-vous au club de plongée « Palmes & Bulles » de Lavezzi pour activité « snorkeling » (ou randonnée palmée qui correspond à une activité de loisir aquatique d'observation des fonds et des espèces vivantes sous-marines). La prestation intègre la fourniture de l'équipement (combinaison ou shorty, palmes, masque et tuba) puis le parcours découverte animé, guidé par des instructeurs dans l'eau.

Tarif : 80,00 euros pour les instructeurs encadrant le groupe et 35,00 euros par personne.

12 h 00 :

Retour sur le bateau hybride pour la pause déjeuner aux accès corses au creux d'une crique aux eaux cristallines comprenant : apéritif, charcuterie corse (Prisuttu, Coppa, Lonzu, Figatellu, Salsiccia), fromages locaux (Brocciu, Chèvre de Sartène, Calinzana, Bastilicacciu), spécialités de desserts (gâteaux Pastizzu / Fiadone ou fruits de saison). Le repas visant à faire découvrir les spécialités corses sera accompagné de vins locaux (vin AOC de Patrimonio, vin rouge du Sciacarello, vin AOC Muscat du Cap Corse) et également d'eaux locales (eau plate Zilia et eau gazeuse Orezza).

Tarif : 33,00 euros par personne.

14 h 00 :

Temps libre de 45 mn (attention comme il n'y a pas d'ombre aux îles Lavezzi, les participants devront emporter chapeau, crème solaire, ...).

14 h 45 :

Rassemblement à l'embarcadère nord pour une randonnée et découverte de la flore locale avec Adélina et Paolo, guides professionnels du Cap Corse. Cette randonnée ne nécessite pas de condition physique particulière car le dénivelé sur les différents sentiers balisés est quasi nul.

Tarifs : 80,00 euros par guide pour le périple commenté de 2 heures.

17 h 00 :

Départ de l'île en vue du retour au port de Bonifacio en 1 heure. Sur le trajet du retour, il est proposé une croisière commentée tout en longeant les côtes de l'extrême sud de la Corse (île Cavallo, lagon de Piantarella, domaine et plages de Sperone, Cap de Pertusatu, pour finir sur une vue imprenable sur les falaises blanches de Bonifacio et les maisons perchées à plus de 70 mètres de haut).

Tarif : 12,00 euros par personne.

18 h 00 :

Débarquement au Quai Noël Beretti du port de Bonifacio pour finir cette journée d'excursion atypique par une dégustation de différentes variétés d'olives qui ont leur appellation d'origine contrôlée (AOC) autour de six variétés : La Zingala dans le sud - La Ghjermana dans l'Alta Rocca - La Sabine dans la Balagne - La Capanaccia du Cap Corse - La Ghjermana de Casinca - La Curtinese du centre de la Corse.

Les huiles proposées à la dégustation sont disponibles à la vente sous différents conditionnements.

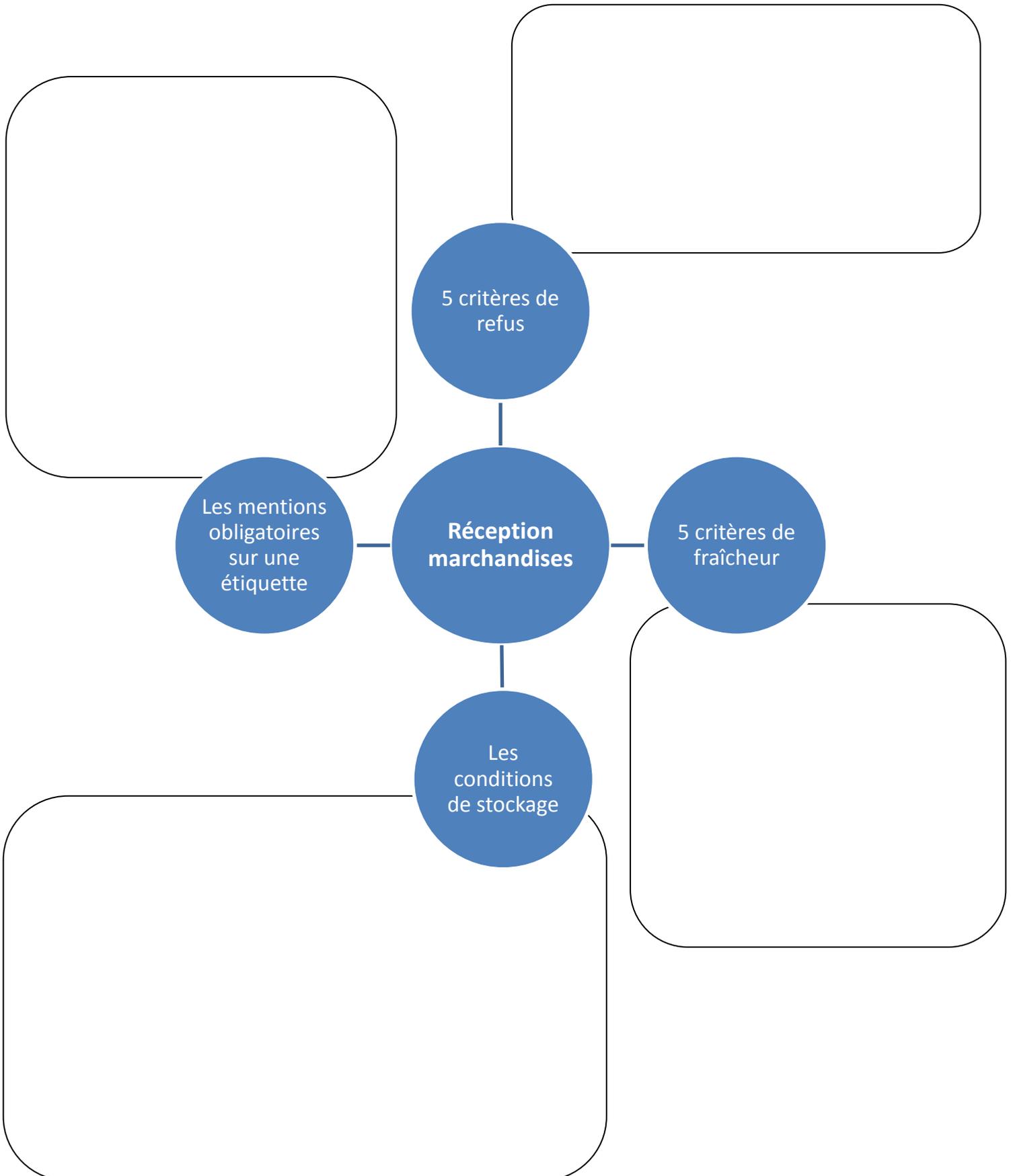
Tarif : 5,00 euros par personne pour la dégustation.

18 h 45 :

Fin de la journée d'excursion et réembarquement des participants sur l'*Estrella* pour lever de l'ancre et poursuite de la croisière en direction de l'Italie.

Informations complémentaires :

- Tous les montants présentés dans ce descriptif sont indiqués en hors taxes
- autres charges variables : 62,50 euros par personne ;
- autres charges fixes : 207,00 euros.

Annexe 2
À rendre avec la copie**Protocole de réception des fruits et légumes**



« CroisiMed »
 Pôle restauration
 13000 Marseille
 Cedex 1

**Les fruits et légumes
 du Centre Technique
 Interprofessionnel**



COCKTAIL DINATOIRE VÉGÉTALIEN CLIENTS « PRESTIGE »

FRUIT OU LÉGUME	CLASSIFICATION	INTITULÉ DE LA PIÈCE COCKTAIL PRÉSENTÉE	COMPOSITION
Orange		<i>Pièce froide sucrée en mini plat à œuf</i>	
Poivron		<i>Pièce froide salée sur toast</i>	
Melon		<i>Pièce froide sucrée Dressage libre</i>	
Abricot		<i>Pièce froide sucrée en cuillère chinoise</i>	
Aubergine		<i>Pièce chaude salée en verrine</i>	
Fenouil		<i>Pièce chaude salée Dressage libre</i>	