

EXAMEN DE FIN D'ÉTUDES SECONDAIRES – Sessions 2024**QUESTIONNAIRE**

<i>Date :</i>	06.06.24	<i>Horaire :</i>	08:15 - 10:15	<i>Durée :</i>	120 minutes	
<i>Discipline :</i>	GESRE	<i>Type :</i>	écrit	<i>Section(s) :</i>	GGH	
					<i>Numéro du candidat :</i>	

1. Il est aujourd'hui difficile de trouver du personnel en restauration et vous voulez garder vos meilleurs éléments. Quelles possibilités s'offrent à vous ? 10pts
2. Quels sont les objectifs et attentes placés dans une bonne gestion en restauration ? 6pts
3. Expliquez le stockage adéquat des aliments réfrigérés périssables ! Quelles sont les mesures que vous devez prendre ? 8pts
4. Vous souhaitez miser sur la renommée d'un chef de cuisine pour lancer votre restaurant. Quels en sont les avantages et les inconvénients ? 4pts
5. Pourquoi une bonne cohésion de groupe est-elle primordiale dans une entreprise ? Citez et expliquez 2 idées afin de créer ou recréer une cohésion saine dans votre entreprise ! 8pts
6. Au préalable de votre nouveau concept de restauration vous faites une étude de marché. À quoi sert-elle et pourquoi est-elle si importante ? Argumentez ! 6pts
7. Examinez le concept de restauration ci-joint. Analysez les points forts et faibles et les manquements éventuels ! 18pts

Annexe : Données d'un concept de restauration

1. Genre
2. Le nom
3. L'implantation, l'aspect extérieur
4. Aménagement intérieur
5. Les repas, la carte
6. Les horaires
7. Le personnel
8. Notre ambition
9. Marché cible

1. Il s'agira d'un restaurant gastronomique qui visera le graal en gastronomie : les 3*** Michelin. Nous ne serviront qu'un seul menu en 7 plats et une variante végétarienne, également en 7 plats. Ce menu changera tous les deux à trois mois. Pour arriver à notre but ultime des 3***, nous allons engager un jeune chef de cuisine motivé qui aura fait ses gammes dans des établissements de renommée mondiale. Afin de lui donner les moyens de nos ambitions, il aura les mains libres pour façonner des menus au diapason des attentes des clients les plus exigeants.

Nous proposerons des accords mets et vins, mais également mets et « sans alcool ». Une carte des vins sera bien évidemment à disposition.

2. Le nom de notre restaurant sera « L'Or blanc ». Il s'agit d'un nom facilement mémorisable et qui représente la beauté et le luxe.
3. Le restaurant sera implanté dans une ancienne ferme dans la commune de Preizerdaul. Il s'agit d'un village situé à 20 minutes d'Ettelbruck ou de Mersch et est facilement accessible via les transports publics. Le bâtiment se trouve sur la route principale du village et il y aura 4 places de stationnement devant le restaurant. Un grand parking public se trouve à juste 500m du restaurant. Nous souhaitons garder l'authenticité de cette vieille ferme et l'aspect extérieur ancien des murs. Une enseigne moderne avec un arrière-plan noir et écriture blanche annoncera « *L'Or Blanc* » Restaurant gastronomique. Une belle terrasse ombragée située à l'avant du restaurant pourra accueillir les clients en été, soit pour l'apéritif, soit pour le café et digestif en fin de repas.
4. L'intérieur sera moderne mais chaleureux. Les murs seront de couleur claire et sobre. Les tables seront nappées (nappes blanches) et les chaises seront modernes et noires. Des plantes vertes feront office de séparations entre les tables. Un ancien abreuvoir à cochons fera son plus bel effet en fond de salle. La capacité du restaurant sera de 90 à 110 couverts suivant la configuration.
5. La carte se résumera à un menu à 7 plats et sa variante végétarienne. Ceci garantira d'une part une fraîcheur parfaite des ingrédients et, d'autre part, une qualité des plats irréprochable. Le menu sera affiché à 190€ hors boissons. Le prix pourra toutefois être revu

à la hausse une fois que nous aurons eu la première étoile. Il est à noter qu'il sera compliqué de s'adapter aux allergènes éventuels, même annoncés au préalable.

En ce qui concerne les boissons, une carte des vins à l'accent très français et très haut de gamme sera proposée. La Bourgogne, Bordeaux et la vallée du Rhône se partageront la plus grande part du gâteau.

6. Voici les horaires prévus :

Journée	Midi	soir
Lundi	fermé	fermé
Mardi	fermé	18 :30 – 20 :30
Mercredi	fermé	18 :30 – 20 :30
Jeudi	fermé	18 :30 – 20 :30
Vendredi	12 :00 – 13 :30	18 :30 – 20 :30
Samedi	12 :00 – 13 :30	18 :30 – 20 :30
Dimanche	fermé	fermé

Nous fermerons le dimanche et le lundi toute la journée. Ceci afin de permettre à notre personnel d'avoir leur WE libre. Nous pensons que cela pourra être un atout majeur si nous souhaitons conserver notre personnel.

Nous souhaitons rester fermés également les midis de mardi à jeudi. Ces matinées permettront à notre brigade en cuisine de peaufiner leur menu mais également de rechercher de nouveaux plats, faire des essais pour les menus à venir.

Les horaires concernent les prises de commandes. Dernière commande donc à 13 :30 heures le midi et 20 :30 heures le soir.

7. La brigade de cuisine-pâtisserie sera composée d'un chef de cuisine qui sera épaulé par un second de cuisine et de 5 cuisiniers déjà formés. S'ajouteront encore au moins 3 apprentis. Le chef pâtissier aura lui 1 pâtissier et 1 apprenti avec lui.

En salle, nous avons prévu un Maître d'Hôtel et 2 serveurs qualifiés. Deux sommeliers compléteront l'équipe.

Nous aurons deux personnes pour la plonge et le nettoyage des locaux

8. Notre ambition est de devenir très rapidement le meilleur restaurant du Luxembourg et le premier dans l'histoire de notre petit pays à afficher les trois étoiles Michelin à côté de notre nom. Nous viserons la perfection dans tous les domaines de notre activité. Notre objectif sera néanmoins également d'obtenir un bénéfice avant impôts de 250.000€ dès la deuxième année d'exploitation.
9. Notre marché cible sera sans grande surprise des hommes d'affaire pour le service de midi mais également des personnes habituées à fréquenter des restaurants gastronomiques et ayant un niveau de revenu élevé.