



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



Nom du candidat : .....

Prénom du candidat : .....

Classe :

LYCÉE PROFESSIONNEL D'ARBOIS  
Rue de Larnay, 39600 ARBOIS

## **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CSR SESSION 2022**

### **Épreuve E31 (coefficient 2) ATELIER VALORISATION DES PRODUITS**

**Sujet :** Vous participez à la semaine européenne du développement durable, votre restaurant se situe à Arbois dans le Jura, vous devez créer un menu qui soit durable soit locavore, zéro déchet, si possible et de saison, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Cependant, il faudra veiller à sélectionner des fournisseurs qui se situent dans un rayon de 50 km environ de votre établissement scolaire afin de limiter l'empreinte carbone, de valoriser les producteurs locaux.

Mesurer l'empreinte carbone des recettes de votre menu à l'aide de l'éco-calculateur développé par Eco initiative, disponible sur le site [www.bonpourleclimat.org](http://www.bonpourleclimat.org).

- Proposer un menu : entrée, plat principal, dessert, argumenter, suggérer un accord mets-vin (écrit).
- Présenter votre menu aux clients en développant une argumentation commerciale (oral).
- Conseiller aux clients un accord mets-vin pour chacun des plats (oral).
- Répondre aux sollicitations des clients (oral).

Présentation de votre travail écrit (20 – 25 mn)

<b>MENU</b>	<b>COMPOSITION</b>	<b>ARGUMENTS</b>	<b>ARGUMENTATIONS COMMERCIALES</b>	<b>ACCORDS METS- VINS</b>
Entrée ..... ..... .....				
Plat principal ..... ..... .....				
Dessert ..... ..... .....				

