

SESSION 2015

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE**

**Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION
Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION**

ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le repas gastronomique des Français est l'une des premières traditions culinaires inscrites, en 2010, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

L'État français a également souhaité mettre en valeur sa culture alimentaire en créant « *la cité de la gastronomie* ». Le concept a évolué et s'est concrétisé, en 2013, par l'élection de quatre villes qui représentent le réseau des « cités de la gastronomie » : Dijon, Tours, Lyon et Paris-Rungis.

Traditionnellement, la foire de Paris met à l'honneur la gastronomie de toutes les régions françaises. Cette année, un espace sera dédié aux villes sélectionnées pour le réseau des « cités de la gastronomie » et aux régions correspondantes.

Représentant(e) des hôteliers-restaurateurs, vous avez la responsabilité des stands « cités de la gastronomie ». À ce titre, vous devez mettre l'accent sur :

- la valorisation du « Réseau des cités de la gastronomie »,
- l'animation des stands « Les cités de la gastronomie »,
- l'organisation du cocktail d'inauguration,
- l'accueil des exposants et leur hébergement.

Vous serez amené(e) à travailler avec un lycée hôtelier de la région parisienne et à collaborer avec des professeurs de « service et commercialisation ».

Annexes à consulter :

Annexe 1	Les cités de la gastronomie <i>Extraits du dossier de presse</i>
Annexe 2	Ste Maure de Touraine – Terroir et histoire <i>Extraits du site http://www.stemauredetouraine.fr/terroir-et-histoire/</i>
Annexe 3	Le service à la française <i>Extrait de la chronique « Histoire et gastronomie » de Jean Vitaux</i>
Annexe 4	Fiche d'organisation de la manifestation
Annexe 5	Liste des classes « Bac Pro »

Documents à rendre avec la copie

Document 1	Le réseau des « cités de la gastronomie »
Document 2	Actions représentatives de l'identité de chaque cité de la gastronomie
Document 3	Produits marqueurs des régions
Document 4	Principes du repas gastronomique des Français et proposition d'un menu représentatif
Documents 5	Quatre fiches « Animation de stand » Foire de Paris
Document 6	Comparaison du service au buffet actuel et du service à la française des XVII ^{ème} et XVIII ^{ème} siècles
Document 7	Plan de masse
Document 8	Planning d'organisation

THÈME 1 – La valorisation du « Réseau des cités de la gastronomie »

Un véritable quartier de la gourmandise sera proposé au sein de la foire de Paris ; il permettra de valoriser :

- le « réseau des cités de la gastronomie » qui a l'ambition de devenir un extraordinaire pôle de culture et de découvertes, de ressources et de formation, et de développement économique et touristique,
- le patrimoine gastronomique des quatre villes représentant ce réseau et de leurs régions.

Une plaquette de présentation du réseau, des villes sélectionnées et de leurs régions sera distribuée au public.

Après lecture des extraits du dossier de presse proposés en Annexe 1, et à l'aide de vos connaissances, vous devez :

- 1.1 Rédiger** une synthèse (10 lignes maximum) présentant « le réseau des cités de la gastronomie » à des élèves de baccalauréat professionnel sur le document 1.
- 1.2 Proposer** deux actions pouvant être menées au niveau régional afin de faire vivre le pôle (document 2) en veillant à ce que chaque action soit représentative de l'identité de la cité correspondante.

THÈME 2 – L'animation des stands « Les cités de la gastronomie »

Vous êtes chargé(e) de mettre en place les stands « cités de la gastronomie », proposés au sein de la foire de Paris, en collaboration avec les élèves du lycée hôtelier.

Sur ces stands, différentes animations valoriseront les **techniques de salle** en sensibilisant le public à **l'identité de chacune des cités** et au patrimoine gastronomique des régions correspondantes ainsi que le repas gastronomique français.

Il vous est demandé de :

- 2.1 Indiquer** les produits marqueurs pour chacune des régions des quatre cités gastronomiques en complétant le tableau (document 3).
- 2.2 Rappeler** les principes du repas gastronomique français puis **proposer** (sur le document 4) un menu représentatif de ce repas à base des produits marqueurs des régions des quatre cités gastronomiques en vous aidant du document 3.
- 2.3 Envisager** des animations pour faire vivre les stands « cités de la gastronomie » selon les thèmes et objectifs des ateliers indiqués puis **prévoir** leur organisation en complétant les fiches proposées dans le document 5 et en vous aidant de vos connaissances et des informations proposées en annexe 2.
- 2.4 Comparer**, sur le document 6, le service au buffet actuel et le service à la française des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles en vous aidant de vos connaissances et de l'annexe 2, en précisant les avantages et les limites de chacun. Des mises en place représentatives de ces services seront proposées sur ce stand.

THÈME 3 – Organisation du cocktail d'inauguration

Vous demandez au lycée hôtelier d'assurer la mise en place et le service du cocktail dînatoire prévu pour l'inauguration du salon de la foire de Paris.

Vous transmettez aux trois professeurs de baccalauréat professionnel quelques informations sur l'organisation prévue (annexes 4 et 5). Vous travaillez en co-animation avec ces enseignants pour finaliser la mise en œuvre de cette prestation.

3.1 Situer sur le plan de masse, fourni en document 8, l'emplacement réservé :

- à l'apéritif d'accueil,
- aux différents stands d'animation du cocktail.

3.2 Proposer un tableau de répartition des tâches pour la mise en place du cocktail dînatoire du 28 avril 2015.

3.3 Compléter le planning d'organisation proposé en document 9, en tenant compte de la législation en vigueur.

THÈME 4 – L'accueil des exposants et leur hébergement

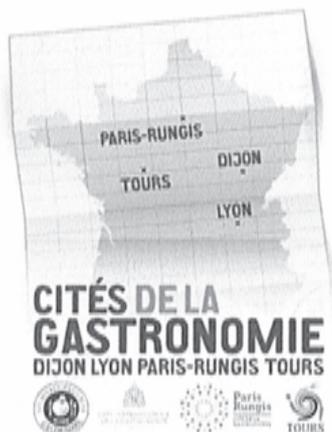
En tant que coordonnateur du stand des cités de la gastronomie, vous hébergez les représentants du tourisme des quatre villes dans votre établissement : l'hôtel du Parc, 3 étoiles.

Dans le cadre du partenariat mis en place avec le lycée hôtelier, vous accueillez régulièrement des élèves de « CAP services hôteliers » pour des séances de travaux pratiques en situation réelle. Ils participent notamment à la remise en état des chambres à blanc.

Afin de faciliter le travail des élèves, vous souhaitez leur remettre une fiche de tâches intitulée « procédure à suivre pour faire une chambre à blanc ». Cette dernière suit un ordre chronologique des tâches, affiche le temps imparti pour chacune d'elles et la possibilité d'effectuer un auto-contrôle.

4.1 Créer la fiche descriptive de la procédure de remise à blanc d'une chambre.

4.2 Concevoir la fiche d'auto-contrôle.



Extraits du Dossier de presse « Les cités de la gastronomie »

Mercredi 19 juin 2013



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Du patrimoine culturel immatériel au repas gastronomique des Français

Adoptée en 2003, la convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (PCI) a été ratifiée en moins de dix ans par 153 pays, dont la France en 2006.

Le repas gastronomique des Français a été inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. Avec la cuisine traditionnelle mexicaine et la diète méditerranéenne, le repas gastronomique des Français est l'une des toutes premières traditions culinaires inscrite sur les listes de l'UNESCO.

QUE SIGNIFIE CETTE INSCRIPTION ?

La liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité a été conçue en vue de présenter à la communauté internationale des exemples de patrimoine

culturel immatériel représentatifs de cette nouvelle catégorie de patrimoine : il est essentiel que l'inscription serve à la promotion du patrimoine immatériel et des valeurs de la convention autant, sinon plus, qu'à la valorisation de l'élément distingué.[...]

[...]MESURES DE SAUVEGARDE MISES EN ŒUVRE

Le plan de sauvegarde approuvé par l'UNESCO prévoit la mise en place d'actions visant à favoriser la transmission par l'éducation, des travaux de documentation et de recherche (création d'un centre de documentation, d'une unité mixte de recherche, et d'une chaire UNESCO), l'intégration dans les grandes manifestations culturelles nationales d'un volet dédié au repas gastronomique.[...]

LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE

Un outil fédérateur au service de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique de la France

Avec la création du réseau des cités de la gastronomie notre pays se dote d'un outil original de mise en valeur de sa culture alimentaire. Pour la première fois des lieux de culture seront entièrement dédiés à la connaissance du patrimoine gastronomique et à sa transmission.[...]

REFLET DE LA DIVERSITÉ DES PATRIMOINES GASTRONOMIQUES

La France, riche de la diversité de ses agricultures, du foisonnement de ses cultures culinaires et de la vitalité de ses patrimoines gastronomiques, va se dote de plusieurs équipements vivants dédiés aux cultures culinaires de France et du monde.

Quatre villes, Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours, vont unir leurs compétences et mettre en commun leurs énergies pour inventer un outil original et performant de transmission et de mise en valeur de notre patrimoine gastronomique. Pour la première fois, le patrimoine alimentaire est placé au cœur d'équipements culturels de premier ordre.

L'émergence des cités de la gastronomie, ces nouveaux lieux de culture entièrement et pleinement consacrés aux patrimoines alimentaires, illustre l'attachement de la France à promouvoir une dimension essentielle de sa culture.

La mise en réseau des équipements culturels qui vont émerger dans les prochaines années répond de la plus belle des façons aux engagements qui découlent de l'inscription par l'Unesco du « repas gastronomique des Français » au patrimoine de l'humanité (novembre 2010).[...]

Le repas, entendu comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes », expression du bien être ensemble autour de la table, est ainsi tout naturellement au cœur des cités de la gastronomie. La mise en valeur du repas en particulier et du patrimoine gastronomique dans son ensemble constitue le socle commun des cités de la gastronomie. [...]

Annexe 1 (suite)

UN OUTIL FÉDÉRATEUR

Le réseau des cités de la gastronomie ambitionne de devenir un outil original et fédérateur au service de la culture alimentaire et du patrimoine gastronomique de la France [...].

Véritable outil de coordination et de développement, le réseau des cités de la gastronomie agira en faveur de :

- ▶ la co-production d'événements et d'expositions pluridisciplinaires,
- ▶ l'organisation concertée de rencontres internationales,
- ▶ la réalisation de programmes audiovisuels et web documentaires,
- ▶ la mutualisation des expertises dans les domaines de la recherche scientifique et de la formation professionnelle,
- ▶ la conception d'études et d'enquêtes de grande envergure (recensement et documentation sur les pratiques alimentaires contemporaines),
- ▶ l'accueil en résidences, au sein des différents sites, de cuisiniers, designers, sommeliers, artistes ou critiques,
- ▶ la coordination et de la mise en œuvre de commandes publiques nationales,

l'itinérance et la diffusion en France et à l'étranger des événements culturels co-produits,

- ▶ la promotion sur la scène culturelle internationale des cités de la gastronomie et de leurs missions. Le réseau des cités de la gastronomie pourrait ainsi être présent à la prochaine exposition universelle qui se tiendra à Milan en 2015 dont le thème est «nourrir la planète, énergie pour la vie».

Le réseau des cités de la gastronomie développera des politiques de coopération ambitieuses afin d'amplifier les atouts de chaque site et de mettre en valeur les expérimentations probantes dans les domaines de l'éducation, de la transmission et de la formation professionnelle.

LA DYNAMIQUE DES PÔLES MOTEURS

Chacune des cités de la gastronomie a construit un programme spécifique qui lui confère un rôle moteur dans des domaines d'intervention légitimes et pertinents. La mise en valeur d'axes de travail privilégiés mais non exclusifs va permettre d'affirmer l'identité de chacune des cités de la gastronomie au sein d'un réseau dynamique. Le réseau des cités de la gastronomie va accompagner la définition et le développement de plusieurs « pôles moteurs » dont certains ont d'ores et déjà été identifiés.



DIJON

La Cité de la Gastronomie à Dijon

La cité de la gastronomie de Dijon, en liaison étroite avec l'Institut de la vigne et la chaire Unesco « culture et traditions du vin », constituera le pôle moteur en matière de valorisation et de promotion de la culture de la vigne et du vin.



CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE
GRAND HOTEL DIEU
LYON

LYON

La Cité de la Gastronomie à Lyon

La thématique associant alimentation et santé caractérise le pôle moteur animé par la cité de la gastronomie au sein de l'Hôtel-Dieu de Lyon.



Paris
Rungis
CITÉ DE LA
GASTRONOMIE

PARIS - RUNGIS

La Cité de la Gastronomie du Grand Paris

Inscrit dans un territoire de grande diversité environnementale et culturelle, la cité de la gastronomie Paris-Rungis sera pôle moteur en matière de créativité et mixité des expressions artistiques de la gastronomie.



TOURS

La Cité de la Gastronomie à Tours

Le site de Tours sera un pôle moteur dans le domaine des sciences humaines et sociales avec la constitution d'une Université des sciences et des cultures de l'alimentation.

DOSSIER DE PRESSE "CITÉS DE LA GASTRONOMIE" www.cites-de-la-gastronomie.fr

CONTACTS PRESSE Service de presse du ministère : 01 49 55 60 11 - ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Consulté le 6 novembre 2014

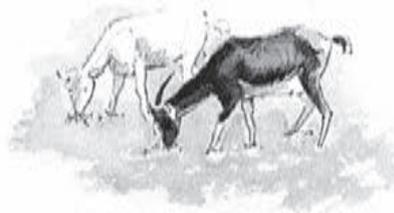
ANNEXE 2



Terroir et histoire

L'empreinte du terroir

De nos jours, le Sainte Maure de Touraine est produit dans une zone délimitée correspondant à l'ancienne province de Touraine. C'est-à-dire au **département d'Indre-et-Loire, aux cantons limitrophes du Loir-et-Cher, de l'Indre et à quelques cantons et communes alentours de la Vienne**. Cette zone de vallée et de bas plateaux traversée par la Loire constitue un ensemble homogène, au climat doux et tempéré. Depuis des siècles, l'élevage caprin est traditionnellement pratiqué sur le terroir de Sainte Maure de Touraine.



Au commencement, il y a la chèvre

Une légende du plateau de Sainte Maure de Touraine conte qu'il serait né des invasions maures de l'époque carolingienne qui introduisirent l'élevage de la chèvre. Ce seraient d'ailleurs les femmes arabes, intégrées aux populations locales après la défaite des Sarrasins à Poitiers, qui leurs auraient appris à fabriquer ce fromage au lait de chèvre. Cette légende pourrait bien être confortée par le lien patronymique qui unit les Maures au « Saint » village éponyme dont notre fromage tire lui-même son nom.



La fabrication, longtemps le domaine des femmes

Le Sainte Maure de Touraine tel que nous le connaissons aujourd'hui est le résultat d'améliorations empiriques apportées au cours des siècles par les habiles fermières tourangelles. Le secret de fabrication se transmettait de grand-mère à petite fille. En effet, au siècle dernier, la tradition fromagère était encore considérée comme une tâche ménagère.

Au XIXème siècle, Balzac rend hommage, à sa façon, à la qualité et à la notoriété de ce fleuron de la gastronomie tourangelle : **« mais le plus connu (des fromages) reste celui de Sainte Maure. De forme longue avec une paille à l'intérieur : fabriqué avec le lait de chèvre caillé à la présure, salé, affiné, il est conservé dans la cendre des javelles de sarments. La paysanne le garde à la ferme sur des claies de bois, dans un endroit sec »** note de la Rabouilleuse -1841.

Extraits du site <http://www.stemauredetouraine.fr/terroir-et-histoire/> (6 NOV 2014)



Le service à la française

EXTRAIT DE LA CHRONIQUE « HISTOIRE ET GASTRONOMIE » DE JEAN VITAU

Si le service à la française a une longue histoire, le service à la russe est plus récent puisqu'il date seulement du XIXème siècle. Mais quelles différences entre les deux services dans l'ordonnement des plats et la présentation des mets ? Comment la table est-elle dressée, avec tous les objets d'art qui font une grande table ? L'art de la table, à la française ou à la russe, a-t-il influencé l'histoire ?

Réponses avec notre historien de la gastronomie.

« Le service à la française a été codifié en France aux XVIIème et XVIIIème siècles, mais c'est l'aboutissement d'une longue tradition. Déjà à Rome, on servait les mets en services composés de plusieurs plats que l'on apportait sur des tables toutes garnies. Le service à la française réglait les dîners et les soupers d'apparat de la noblesse et les banquets officiels. À la cour, uniquement le roi mangeait seul selon une étiquette rigoureuse. Cette étiquette pesante satisfaisait le roi Louis XIV car elle lui permettait d'asservir la noblesse. Le Régent et le roi Louis XV préféraient les petits soupers dans l'intimité. Cependant, on mangeait souvent seul ou à deux sur de petites tables volantes.

On servait donc les plats en plusieurs services successifs : on posait sur la table en même temps les mets d'un service qui étaient habituellement un multiple de huit, jusqu'à 96, mais on servait souvent le même plat à des endroits éloignés de la table, de façon symétrique (d'où le nombre pair de plats).

L'ordonnement classique du menu était composé de quatre ou cinq services : le premier comprenait les hors d'œuvre, entrées, potages, et était placé sur la table avant que les convives soient assis ; le deuxième était celui des relevés de potage : viandes et poissons en sauce ; le troisième les grands entremets salés et les petits entremets sucrés, les rots et les salades ; le quatrième était composé de tourtes, de légumes et d'entremets chauds ; le cinquième comprenait les fromages (frais à l'époque comme le Fontainebleau) et les desserts : fruits, compotes, confitures, glaces et sorbets. Suivant les canons de l'époque, on ne se servait pas soi-même, mais on indiquait son choix au valet dédié à son service, qui vous le servait sur une assiette.

Au centre de la table siégeait le surtout d'orfèvrerie et des pièces montées, appelées *extraordinaires*, souvent décorées de façon architecturale et qui ont fait la célébrité du cuisinier Antonin Carême. Les plats d'un même service restaient sur la table de 15 à 30 minutes, puis on apportait le service suivant. La durée d'un repas était donc comparable à celle d'un repas gastronomique de nos jours. Et dans les rares menus qui persistent, comme le menu tout-bœuf du Maréchal de Richelieu, car on n'avait pas alors coutume d'écrire les menus mais seulement d'annoncer les plats, l'abondance des mets ne signifiait pas un repas pantagruélique, car on ne se servait que d'un ou deux plats d'un service.

Les défauts du service à la française n'étaient pas minces cependant comme le soulignait le grand cuisinier Urbain Dubois dans « *La Cuisine Classique* ». Si l'apparat était de mise, le risque principal était de manger froid ou au moins tiède, et il fallait un grand nombre de personnel, ainsi que de très grandes tables pour poser tous les plats d'un même service, ce qui ne favorisait pas la conversation sauf avec ses voisins immédiats. »

Annexe 4

Fiche d'organisation de la manifestation	
Lieu <i>Foire de Paris</i>	Date : <i>28 avril 2015</i>
Nombre de convives <i>environ 800 personnes</i>	Horaires <i>Mise en place des boozas : 16 h à 18 h</i> <i>Cocktail : 19h à 23 h</i>
Type de prestation <i>Cocktail structure sous forme de buffet</i>	Descriptif de la manifestation <i>Mise en place de la salle à déterminer</i>
Boissons <i>Cocktail au spiritueux / Eaux minérales / Vins</i>	

Annexe 5

Liste des classes BAC PRO CSR			
Professeur : M. Chanteman Groupe de seconde CSR	Professeur : Mme Guen Groupe de premières CSR	Professeur : M. Gimeyer Groupe de terminale CSR	
2 élèves 15 ans	2 élèves 16 ans	1 élève 17 ans	
10 élèves 16 ans	3 élèves 17 ans	10 élèves 18 ans	
	7 élèves 18 ans	1 élève 19 ans	

Document 1
(à rendre avec la copie)

LE RÉSEAU DES CITÉS DE LA GASTRONOMIE

Document 2
(à rendre avec la copie)

**Actions représentatives de l'identité de chaque cité de la gastronomie
pouvant être menées au niveau régional**

	<p>DIJON <i>La Cité de la Gastronomie à Dijon</i></p>
	<ul style="list-style-type: none">➤ <i>Exposition avec présence de sommeliers célèbres</i>➤ <i>Ateliers dégustation</i>➤➤
	<p>LYON <i>La Cité de la Gastronomie à Lyon</i></p>
	<ul style="list-style-type: none">➤➤
	<p>PARIS - RUNGIS <i>La Cité de la Gastronomie du Grand Paris</i></p>
	<ul style="list-style-type: none">➤➤
	<p>TOURS <i>La Cité de la Gastronomie à Tours</i></p>
	<ul style="list-style-type: none">➤➤

Document 3
(à rendre avec la copie)

Produits marqueurs pour chacune des quatre régions

Villes / Familles de produits	<i>PAYS DE LOIRE</i>	<i>BOURGOGNE</i>	<i>PARIS ILE DE FRANCE</i>	<i>RÉGION LYONNAISE</i>
Vins et autres boissons	- -	- -	- -	- -
Fruits et légumes	- -	- -	- -	- -
Produits laitiers	- -	- -	- -	- -
Viandes et charcuteries	- -	- -	- -	- -
Desserts / pain / douceurs	- -	- -	- -	- -

Document 4 (à rendre avec la copie)

Principes du repas gastronomique des Français :

Proposition d'un menu représentatif du repas gastronomique des Français

Cité gastronomique	Produits et marqueurs sélectionnés	Valorisation du(des) produit(s)	Menu proposé	Argumentation pour la commercialisation	Accords mets et boissons proposés (justifier le choix proposé)
			<i>Amuse-Bouche</i>		
Lyon			<i>Entrée</i>		
Dijon			<i>Plat</i>		
Tours			<i>Fromage(s)</i>		
Paris-Rungis			<i>Dessert</i>		

Observation : Veillez à l'équilibre alimentaire du menu proposé.

Document 5 A (à rendre avec la copie)
 Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

STAND Démonstrations		LYON <i>La Cité de la Gastronomie à Lyon</i>	
Objectifs du stand	→	<i>Promotion de l'équilibre « santé / alimentation » à travers la réalisation de mets et de boissons</i>	
Nom d'accroche du stand <small>(représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)</small>	→		
Présentation de l'animation	→		
Déroulé de l'animation	→	Facteurs d'ambiance	Décoration
		Matériels	Ingédients

Document 5 B (à rendre avec la copie)
Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

STAND BAR	DIJON <i>La Cité de la Gastronomie à Dijon</i>		
Objectifs du stand	<i>Valorisation de la culture de la vigne et du vin</i>		
Nom d'accroche du stand (représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)			
Présentation de l'animation			
Déroulé de l'animation		Facteurs d'ambiance	
		Décoration	
		Ingrédients	
		Matériels	

Document 5 C (à rendre avec la copie)
Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

STAND FROMAGES	TOURS <i>La Cité de la Gastronomie à Tours</i>	
Objectifs du stand	<i>Approche culturelle et scientifique des fromages de Touraine</i>	
Nom d'accroche du stand (représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)		
Présentation de l'animation		
Déroulé de l'animation		Facteurs d'ambiance Décoration
		Ingrédients
		Matériels

Document 5 D (à rendre avec la copie)
Fiche « Animation de stand » Foire de Paris

STAND ARTS DE LA TABLE	PARIS - RUNGIS <i>La Cité de la Gastronomie du Grand Paris</i>		
Objectifs du stand	<i>Valorisation du dressage de table en alliant originalité et créativité</i>		
Nom d'accroche du stand (représentatif de la région et de la thématique de chaque cité)			
Présentation de l'animation			
Déroulé de l'animation		Facteurs d'ambiance	
		Décoration	
		Ingrédients	
		Matériels	

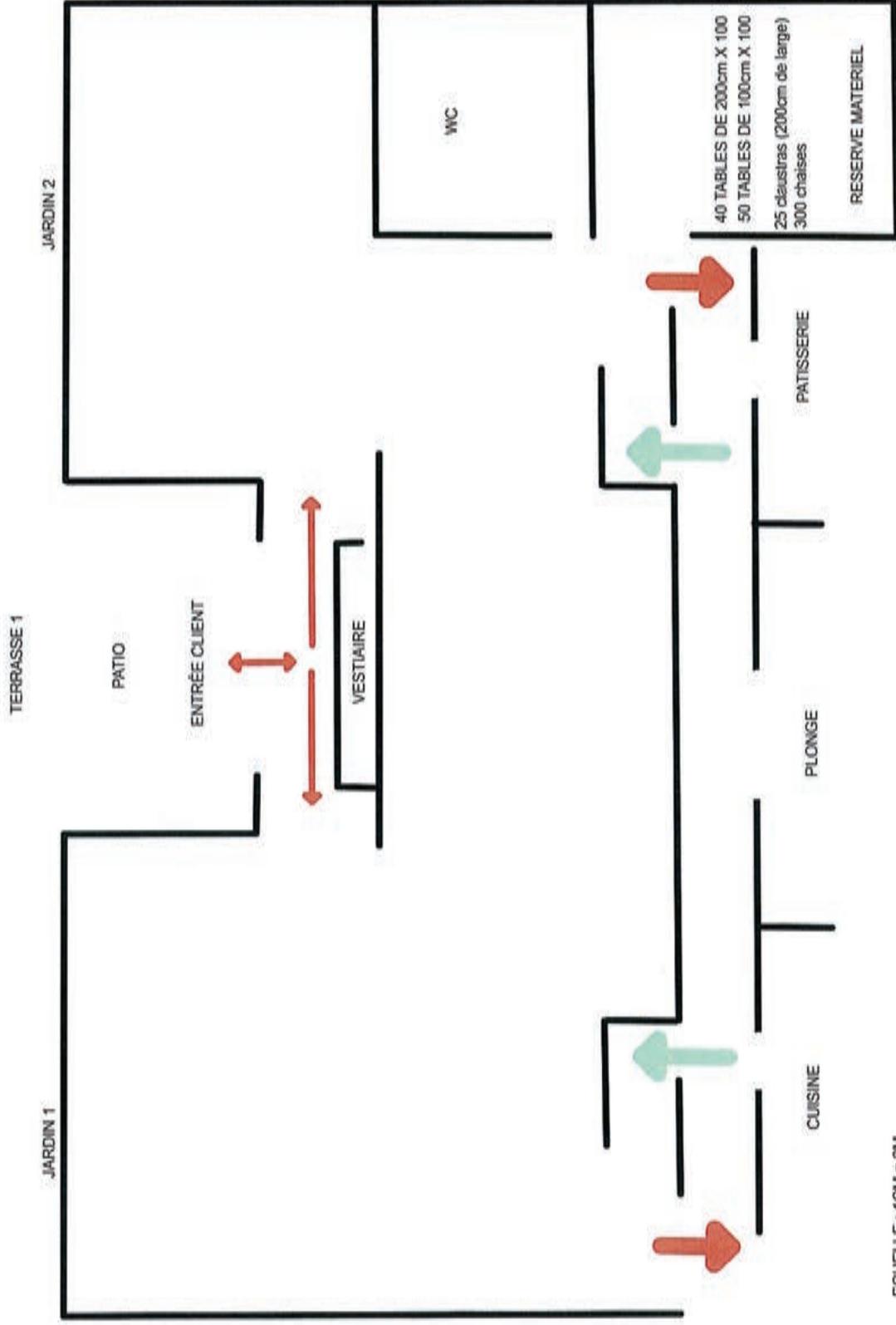
Document 6
(à rendre avec la copie)

Comparaison du service au buffet actuel et du service à la française des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles

	Service à la française 	Service au buffet 
Décor et dressage des plats		
Service		
Avantages		
Limites		

Document 7 (à rendre avec la copie)

Plan de masse



ECHELLE : 1CM = 2M

