

EXAMEN DE FIN D'ÉTUDES SECONDAIRES GÉNÉRALES
Sessions 2023 – QUESTIONNAIRE ÉCRIT

Date :	07.06.23	Durée :	08:15 - 10:15	Numéro candidat :	
Discipline :	Gestion de la restauration	Section(s) :	GGH		

1. Pourquoi le fait d'élargir l'amplitude horaire peut-il être bénéfique pour le chiffre d'affaire d'un restaurant ? Comment doit-il être planifié par rapport au personnel et aux offres proposées ? 6pts
2. 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
3. Expliquez le fonctionnement d'une bonne gestion du stock « périssables » ! Pourquoi cette gestion est-elle si importante ? 8pts
4. Un restaurateur travaille avec un stock dit « 0 ». Qu'est-ce que cela signifie et quelles sont les conditions requises pour que cela fonctionne ? 4pts
5. 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
6. 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
7. Examinez le concept de restauration ci-joint. Analysez les points forts et faibles et les manquements éventuels ! 18pts

Annexe GESRE

Données d'un concept de restauration

1. Genre
2. Le nom
3. L'implantation
4. Aménagement intérieur
5. Les repas, la carte
6. Notre ambition
7. Marché cible
8. Financement

1. Il s'agit d'un double concept : d'une part nous aurons un restaurant gastronomique haut de gamme d'une capacité de juste une table d'hôte à 12 couverts, d'autre part une brasserie de qualité bistronomique d'une capacité de 80 couverts. Le tout préparé et envoyé par une seule et même cuisine.

La table d'hôte gastronomique sera installée dans la cuisine, juste séparée de la cuisine par un comptoir, l'idée étant de partager non seulement la qualité d'un repas, mais également l'ambiance du travail en cuisine.

La brasserie sera implantée juste à côté dans le même bâtiment. Les clients profiteront de la même qualité de repas que pour la table d'hôte, sans pour autant avoir des produits hauts de gamme qui ne sauraient être proposés à des tarifs brasserie, même de type bistronomique.

2. Le nom du restaurant sera : *La bonne pêche*
3. Le restaurant se situera en bordure de ville, à deux pas d'une zone industrielle et d'une école fondamentale (primaire et préscolaire). Une gare ferroviaire se trouve juste en face de l'établissement. Un parking public se trouve à 250m et nous proposerons un service voiturier.
Le local est en bordure de route avec un large trottoir et un emplacement (pour une voiture) réservé pour le service voiturier. La façade sera sobre, peinte en blanc, avec un éclairage moderne vertical. L'accès sera direct, sans marches et accessible aux personnes à mobilité réduite. L'entrée sera la même pour la table d'hôtes et pour la brasserie.
4. La table d'hôte sera une magnifique table rectangulaire en bois de grande qualité qui sera nappée avec une nappe blanche. Les chaises seront de bonne largeur et très confortables et seront visuellement en accord avec la table. La table se trouvant juste devant la cuisine, peu de décoration sera en place afin que les convives puissent se concentrer sur ce qui se passe en cuisine.
La brasserie, d'une capacité de 80 couverts, sera aménagée de manière sobre et classique avec des tables suffisamment espacées, des plantes vertes et des consoles pour entrecouper

la monotonie des tables alignées et des peintures de différents artistes aux murs. Le comptoir sera en fond de salle mais ne fera pas office de bar pour les clients.

5. À la table d'hôte, un seul menu unique gastronomique sera préparé et servi à l'ensemble des convives. Pas de choix possible. Par contre, nous proposerons une belle carte des vins avec 200 références et de magnifiques bouteilles à partir de 100€.

La carte et les menus de la brasserie seront assez restreints afin de garantir une fraîcheur optimale des produits. L'accent sera mis sur des produits locaux et régionaux qui seront cuisinés avec goût et un certain modernisme. En outre, nous proposeront un menu du jour classique et également un menu du jour « surprise » suivant l'humeur du chef, menu qui sera servi sans que celui-ci ne soit annoncé auparavant. Qui ne risque rien n'a rien.

6. Notre ambition est de pouvoir proposer un menu haut de gamme style étoilé Michelin. Notre choix de limiter la table d'hôte à 12 couverts nous permettra d'atteindre un niveau qualitatif très élevé et nous pensons que le concept de manger dans la cuisine plaira à un grand nombre de personnes.

Dans la brasserie, le but sera de servir des plats d'un niveau bistrannique à des prix abordables pour un grand nombre de personnes et ainsi pouvoir cibler un remplissage de 75% en moyenne.

7. Nous ciblerons principalement des familles à bon potentiel financier, des amateurs de bons vins et des gastronomes.
8. Le budget sera entièrement financé via des prêts, ceci afin de bénéficier de déductions d'impôts