CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2009)

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
« HÔTELLERIE »**

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« SERVICE ET COMMERCIALISATION »

(Durée : 1h30)

ATELIERS

- 1. Vente et communication (60 minutes)**
- 2. Réalisation d'une prestation technique (30 minutes)**

ATELIER 1 : Vente et communication

SUJET CANDIDAT

(Durée : 60 minutes)

45 minutes de préparation et 15 minutes de mise en situation

Déroulement de l'épreuve :

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « Kaola ».
Vous accueillez 2 clients pour le déjeuner et prenez leur commande.

Travail de préparation :

Vous disposez de 45 minutes pour vous familiariser avec la carte du restaurant. Imaginez de courts argumentaires de vente pour les mets et boissons de cette carte sachant que vous êtes susceptible d'accueillir les types de clientèle suivants :

- clients pressés
- clients avec un petit budget
- clients soucieux de manger léger
- clients qui fêtent un événement
- clients ayant un gros appétit
- clients habitués
- clients amateur de poisson

APÉRITIFS

	Verre
Martini, Saint-Raphaël, (6 cl)	3.00 €
Pernod, Ricard, (3 cl)	3.00 €
Scotch whisky, (4 cl)	5.00 €
Porto, Pineau des charentes, (6 cl)	4.00 €
‡ Cocktail du barman (7 cl)	4.50 €
‡ Cocktail pur jus de fruits (12 cl)	3.50 €

CARTE DES VINS

	Verre	37,5cl	75 cl
<u>Vin au verre : Sélection du mois (10 cl) :</u>			
Blanc : Val de Loire	2.50 €		
Rosé : Provence	2.50 €		
Rouge et liquoreux : Bordelais	3.50 €		
<u>Vins blancs :</u>			
AOC Entre-deux-mers 2007 : <i>Les Artomans</i>		10 €	17 €
AOC Chablis 2005 : <i>Domaine Barat</i>			25 €
<u>Vins rosés :</u>			
AOC Tavel 2005 : <i>Domaine du petit arvil</i>			19 €
AOC Bandol 2006 : <i>Mas de la Rouvière</i>	15 €		21 €
<u>Vins rouges :</u>			
AOC Chinon 2006 : <i>Couly-Dutheil,</i>	11 €		21 €
AOC Saint-Emilion 2000 : <i>Château Robin</i>	18 €		29 €
AOC Rully 2004 : <i>Domaine Chanzy</i>			23 €
<u>Vin effervescent :</u>			
AOC Champagne : <i>Mercier</i>			45 €
Flûte de Champagne (12 cl)	6.00 €		

AUTRES BOISSONS

		50 cl	100 cl
Eaux plates, eaux gazeuses		3.50 €	4.50 €
Coca-cola, Orangina, Schweppes (25 cl)	3.00 €		
Bières: Fisher, 1664, Heineken (25 cl)	4.00 €		
Café, décaféiné, Thé, infusion	2.50 €		
Cafés sélection	3.00 €		

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac (4 cl)	5.00 €
Eaux de vie blanches (4 cl)	5.00 €
Liqueurs (4 cl)	4.00 €

RESTAURANT

KAOLA

ENTRÉES

SALADE OCÉANE	9.00 €
TARTARE DE THON ET DE CABILLAUD À LA CORIANDRE	10.00 €
FOIE GRAS DE CANARD SUR SON PAIN D'ÉPICES	12.00 €
CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES ET SA SAUCE MOUSSELINE	11.00 €
QUICHE AUX TROIS FROMAGES	7.00 €

CLIN D'ŒIL ITALIEN

SPAGHETTI BOLOGNAISE	8.00 €
FARFALLE AU PESTO	7.00 €
TAGLIATELLE CARBONARA	8.00 €

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE	7.50 €
TARTINE GRATINÉE AU ROQUEFORT ET SON MESCLUN DE SALADES	6.50 €

POISSONS

PAPILLOTE DE POISSONS AUX LÉGUMES PRIMEURS	14.00 €
DOS DE CABILLAUD RÔTI À L'ANETH	13.00 €
SOLE MEUNIÈRE	15.00 €
FILETS DE BAR À L'ANIS	14.00 €

VIANDES

MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	13.00 €
BROCHETTE D'AGNEAU AU THYM	15.00 €
FRICASSÉE DE VOLAILLE À LA VANILLE BOURBON	12.00 €
PAVÉ DE BŒUF À LA FLEUR DE SEL	17.00 €
STEAK AU POIVRE ET SA COMPOTÉE D'OIGNONS	15.00 €

*NOS POISSONS ET VIANDES SONT ACCOMPAGNÉS DE DIFFÉRENTES
GARNITURES SELON LA SAISON*

« DUO-CARTE » À 23 €

Une entrée et un plat
ou

Un plat et un dessert ou fromage

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE	5.00 €
GRATIN DE FRAISES AU SABAYON DE CHAMPAGNE	8.00 €
SALADE D'AGRUMES AU COINTREAU	6.00 €
PÊCHES FLAMBÉES	6.00 €
MOELLEUX AUX DEUX CHOCOLATS, CRÈME ANGLAISE À LA MENTHE	8.00 €
TARTE AUX MIRABELLES	6.00 €
TRIO DE SORBETS MAISON ET SES TUILES AUX AMANDES	6.00 €

« MENU-CARTE » À 31 €

Une entrée, un plat et un dessert ou fromage

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

ATELIER 2 : Réalisation d'une prestation technique

SUJET CANDIDAT

(Durée : 30 minutes)

10 minutes de préparation et 20 minutes de mise en situation

Mise en situation :

Vous êtes chef de rang au restaurant « KAOLA ».
 Vous prêtez main forte à votre collègue et prenez en charge une table de deux clients qui viennent de finir de manger leur fromage.
 Le maître d'hôtel vient de prendre la commande des desserts.
 Il vous transmet les bons concernant cette table :

T : 7	Midi
Cts : suite	
1 crème brûlée à la lavande 1 pêche flambée	
Date	Amélie

T : 7	Midi
Cts : suite	
1 café 1 thé au lait	
Date	Amélie

Travail à faire :

Vous prenez en charge le service de cette table.
 Réalisez le service des desserts et des boissons chaudes en effectuant aux arrières les annonces correspondant à cette commande.
 La pêche flambée (à dresser sur assiette) fait l'objet d'un flambage au guéridon, et n'est pas accompagnée de glace.
 La crème brûlée et l'assiette de mignardises sont à réclamer au passe.
 Les produits nécessaires au flambage sont à votre disposition à l'office.
 Les cafés sont réalisés par l'officier, mais il vous incombe de préparer le matériel et les produits d'accompagnement nécessaires.

Votre prestation prend fin après le service du café.

À l'issue de cette mise en situation vous procédez à l'évaluation de votre prestation au travers d'un court entretien avec les membres du jury.