

## FICHE CANDIDAT

### Sujet 10

#### **PHASE 3 : Pratique (1 h 30) 36 points**

Cette phase se déroule à partir de l'accueil des convives en salle de restaurant.

Vous devez réaliser un service de table de 4 couverts, en respectant les consignes du sujet.

Vous servirez les mets du menu ci-dessous, ainsi qu'un vin et des boissons chaudes.

**La mise en place et la décoration sont réalisées par le centre d'examen.**

<b>SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS</b>	
<b>MENU</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
QUICHE AU SAUMON ***	Découpage et service au guéridon ***
POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN SAUCE DIABLE ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise ***
NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise

**Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.**

**Les boissons chaudes proposées en fin de repas sont laissées  
à l'appréciation du centre d'examen.**

## FICHE JURY

### Sujet 10

#### **PHASE 3 : Pratique (1 h 30) 36 points**

Le candidat doit effectuer le service d'une table de quatre couverts.  
Il assurera le service des mets et des boissons en respectant les consignes du sujet.

La commission d'interrogation appréciera la qualité du service des mets et des boissons, la qualité de la relation commerciale, l'efficacité et les difficultés techniques constituant la prestation réalisée par le candidat.

#### **Consignes à la commission d'interrogation :**

La notation des candidats repose sur plusieurs critères dont la pondération varie en fonction des sujets. Puisque les colonnes D/C/B/A correspondent à des niveaux de compétences, ils ne peuvent être chiffrés, mais sont matérialisés pour chaque critère avec des croix. Ils permettent de dresser un profil global du candidat au baccalauréat technologique. L'évaluation chiffrée découle de ce profil.

Il convient d'utiliser uniquement la grille d'évaluation correspondant au présent sujet.  
Vous veillerez à la remplir aussi précisément que possible. Toute note inférieure à la moyenne sera obligatoirement justifiée en utilisant si nécessaire le verso de cette fiche.

<b>SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS</b>	
<b>MENU</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
QUICHE AU SAUMON ***	Découpage et service au guéridon ***
POULET GRILLÉ À L'AMÉRICAIN SAUCE DIABLE ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise ***
NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise

Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.

Les boissons chaudes proposées en fin de repas sont laissées à l'appréciation du centre d'examen.

## GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE B : SERVICE ET COMMERCIALISATION

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Date :

Service : Déjeuner/Dîner

Candidat n° d'inscription :

N° de rang :

N° de sujet : 10

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
<b>ENTRETIEN</b>	Capacité à rendre compte oralement						
	Qualité de la description de l'activité						
	Qualité de l'approfondissement						
	Pertinence des réponses aux questions posées par le jury						
<b>SOUS-TOTAL 1</b>						<b>/12</b>	
<b>Interrogation sur la connaissance des produits en situation de prise de commande</b>	Connaissance des mets					/6	
	Connaissance des boissons					/6	
<b>PRACTIQUE</b>	<i>SERVICE DES BOISSONS</i>	Débouchage et service du vin				/3	
		Service des boissons chaudes				/2	
	<i>SERVICE DES METS</i>	Port et service de 4 assiettes à entremets				/3	
		Organisation et service au guéridon				/4	
		Service à l'anglaise de la sauce et du coulis				/2	
		Débarrassage des mets				/3	
	<i>DIFFICULTES TECHNIQUES</i>	Découpage de la quiche				/2	
		Découpage du poulet				/3	
	<i>COMPORTEMENT PROFESSIONNEL ET RELATION COMMERCIALE</i>	Tenue professionnelle				/2	
		Communication commerciale				/3	
		Suivi du service (pain, eau, vin)				/2	
		Efficacité et propreté du service				/3	
Disponibilité, adaptabilité, réactivité					/2		
	Rédaction des bons				/2		
<b>SOUS-TOTAL 2</b>						<b>/48</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>/60</b> points	
<b>NOTE FINALE SUR 20 →</b>							

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION

SIGNATURES

Matière d'œuvre sujet N°10

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>POISSONNERIE</b>				
Saumon fumé	kg	0,150	16,76 €	2,51 €
Saumon filet	kg	0,150	6,80 €	1,02 €
<b>BOUCHERIE</b>				
Poitrine fumée	kg	0,150	6,00 €	0,90 €
<b>VOLAILLE</b>				
Poulet PAC	Pce	1	3,48 €	3,48 €
<b>BOF</b>				
Fromage râpé	kg	0,050	5,20 €	0,26 €
Beurre	kg	0,020	7,00 €	0,14 €
Crème liquide	Litre	0,150	3,50 €	0,53 €
Lait	Litre	0,150	0,60 €	0,09 €
Œuf	Pce	3	0,06 €	0,18 €
<b>FRUITS LÉGUMES</b>				
Aneth	Botte	0,250	0,70 €	0,18 €
Estragon	Botte	0,250	0,70 €	0,18 €
Cerfeuil	Botte	0,250	0,70 €	0,18 €
Echalotes	kg	0,050	2,35 €	0,12 €
Champignons tête à griller	kg	0,150	3,63 €	0,54 €
Tomates N°4	kg	0,250	1,15 €	0,29 €
Pommes de terre BF15	kg	0,500	0,80 €	0,40 €
Tomates	kg	0,100	2,00 €	0,20 €
<b>ÉCONOMAT</b>				
Fonds brun de veau lié	kg	0,030	15,00 €	0,45 €
Moutarde	kg	0,020	3,00 €	0,06 €
Huile tournesol	Litre	0,100	1,89 €	0,19 €
Vinaigre balsamique	Litre	0,040	5,50 €	0,22 €
Vin blanc cuisine	Litre	0,060	2,00 €	0,12 €
Chapelure	kg	0,050	2,67 €	0,13 €
<b>SURGELÉS</b>				
Fonds de tarte pâte brisée	kg	0,250	12,00 €	3,00 €
Nougat glacé	kg	0,500	12,00 €	6,00 €
Coulis fruits rouges	kg	0,200	8,59 €	1,72 €
<b>CAVE</b>				
Vin client	Btllé	1	3,50 €	3,50 €
<b>BOULANGERIE</b>				
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
<b>TOTAL HORS ASSAISONNEMENT</b>				<b>27,17 €</b>
<b>ASSAISONNEMENT 2 %</b>				<b>0,54 €</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>				<b>27,72 €</b>

REMARQUES :

Prévoir :