

FICHE CANDIDAT

Sujet 2

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.

SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS	
MENU	OBSERVATIONS
GASPACHO ANDALOU ***	Service au guéridon ***
ENTRECÔTE DOUBLE POMMES PONT NEUF SAUCE BÉARNAISE ***	Découpage et service au guéridon Service au guéridon Service à l'anglaise ***
OPÉRA	Port de 4 assiettes à entremets

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 2****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.

SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS	
MENU	OBSERVATIONS
GASPACHO ANDALOU ***	Service au guéridon ***
ENTRECÔTE DOUBLE POMMES PONT NEUF SAUCE BÉARNAISE ***	Découpage et service au guéridon Service au guéridon Service à l'anglaise ***
OPÉRA	Port de 4 assiettes à entremets

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 : 2
 Nom : Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
ENTRETIEN	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						
SOUS-TOTAL 1						/12	
Interrogation sur la connaissance des produits en situation de prise de commande	Connaissance des mets					/6	
	Connaissance des boissons					/6	
PRACTIQUE	<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				/2	
		Débarrassage des mets				/3	
	<i>DIFFICULTES TECHNIQUES</i>	Découpage de l'entrecôte double				/4	
	<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 (point de cuisson)				/3		
SOUS-TOTAL 2						/48	
TOTAL						/60 points	
NOTE FINALE SUR 20 →							

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

<i>NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION</i>	<i>SIGNATURES</i>
---	-------------------

Matière d'œuvre sujet N2

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
BOUCHERIE				
Entrecôte double	kg	0,800	9,73 €	7,78 €
BOF				
Crème anglaise PAI	L	0,200	4,00 €	0,80 €
Beurre	kg	0,200	7,00 €	1,40 €
Oeuf	Pce	4	0,06 €	0,24 €
FRUITS LÉGUMES				
Oignon	kg	0,100	0,70 €	0,07 €
Concombre	Pce	0,500	1,16 €	0,58 €
Ail	kg	0,020	4,00 €	0,08 €
Poivron vert	kg	0,100	3,60 €	0,36 €
Poivron rouge	kg	0,100	1,54 €	0,15 €
Coriandre fraîche	Botte	0,250	0,60 €	0,15 €
Basilic	Botte	0,250	0,90 €	0,23 €
Tomates grosses	kg	0,800	1,15 €	0,92 €
Echalotes	kg	0,100	2,35 €	0,24 €
Estragon	Botte	0,500	0,70 €	0,35 €
Pommes de terre	kg	0,800	0,50 €	0,40 €
Citron	kg	0,200	1,30 €	0,26 €
ÉCONOMAT				
Vinaigre d'alcool blanc	L	0,100	2,00 €	0,20 €
Vinaigre balsamique	L	0,040	5,53 €	0,22 €
Huile d'olive	L	0,080	3,87 €	0,31 €
Huile friture	L	1	1,90 €	1,90 €
SURGELÉS				
Entremet Opéra 4 portions (PAI)	Pce	1	8,00 €	8,00 €
CAVE				
Vin client	Btllle	1	3,50 €	3,50 €
BOULANGERIE				
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
TOTAL HORS ASSAISONNEMENT				28,74 €
ASSAISONNEMENT 2 %				0,57 €
TOTAL GENERAL				29,31 €

REMARQUES :

Prévoir :