

FICHE JURY

Sujet 5

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
SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE ***	Service au guéridon Posée sur table ***
CARRÉ DE PORC POÊLÉ GRATIN DAUPHINOIS ***	Découpage et service au guéridon Service au guéridon ***
MIROIR CASSIS 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 CANDIDAT

Sujet 5

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
SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE ***	Service au guéridon Posée sur table ***
CARRÉ DE PORC POÊLÉ GRATIN DAUPHINOIS ***	Découpage et service au guéridon Service au guéridon ***
MIROIR CASSIS 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 : 5

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	SERVICE DES BOISSONS	Débouchage et service du vin				/3		
		Service des boissons chaudes				/2		
	SERVICE DES METS	Port et service de 4 assiettes à entremets					/3	
		Organisation et service au guéridon					/4	
		Service à l'anglaise du coulis					/2	
		Débarrassage des assiettes creuses					/2	
		Débarrassage des mets					/2	
	DIFFICULTES TECHNIQUES	Découpage du carré de porc					/4	
	COMPORTEMENT PROFESSIONNEL ET RELATION COMMERCIALE	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	
SOUS-TOTAL 2						/48		
TOTAL						/60 points		
NOTE FINALE SUR 20 →								

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

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION

SIGNATURES

Matière d'œuvre sujet N°5

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Soupe de poisson	Litre	1,500	3,81 €	5,72 €
BOUCHERIE				
Carré de porc 4 côtes	Pce	1	6,37 €	6,37 €
BOF				
Gruyère râpé	kg	0,200	5,20 €	1,04 €
Beurre	kg	0,100	7,00 €	0,70 €
Crème liquide	Litre	0,250	3,50 €	0,88 €
Lait	Litre	0,500	0,60 €	0,30 €
Oeuf	Pce	2	0,06 €	0,12 €
FRUITS LÉGUMES				
Oignon	kg	0,100	0,70 €	0,07 €
Carottes	kg	0,100	0,80 €	0,08 €
Ail	kg	0,050	4,00 €	0,20 €
Thym	Botte	0,250	0,70 €	0,18 €
Pommes de terre Bintje	kg	1,500	0,38 €	0,57 €
Tomates	kg	0,100	2,00 €	0,20 €
ÉCONOMAT				
Fonds brun de veau lié	kg	0,030	15,00 €	0,45 €
Concentré de tomate	kg	0,100	5,00 €	0,50 €
Huile olive	Litre	0,100	3,87 €	0,39 €
paprika	kg	0,005	7,45 €	0,04 €
Noix de Muscade	kg	0,001	15,00 €	0,02 €
SURGELÉS				
Entremet (miroir) Cassis 4 portions	Pce	1	9,00 €	9,00 €
Coulis fruits rouges	kg	0,200	8,59 €	1,72 €
CAVE				
Vin client	Btlle	1	3,50 €	3,50 €
BOULANGERIE				
Pain baguette	kg	0,200	3,00 €	0,60 €
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
TOTAL HORS ASSAISONNEMENT				33,22 €
ASSAISONNEMENT 2 %				0,66 €
TOTAL GENERAL				33,89 €

REMARQUES :

Prévoir :