

FICHE CANDIDAT

Sujet 7

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
RILLETES DE SAUMON ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
CARRÉ D'AGNEAU AUX PRIMEURS JUS PARFUMÉ AU THYM ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise ***
COUPE DE GLACES	Service au plateau

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 7

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
RÎLLETES DE SAUMON ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
CARRÉ D'AGNEAU AUX PRIMEURS JUS PARFUMÉ AU THYM ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise ***
COUPE DE GLACES	Service au plateau

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.

Matière d'œuvre sujet N°7

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
BOUCHERIE				
Carré d'agneau 8 côtes	Pce	1	11,10 €	11,10 €
POISSONNERIE				
Saumon fumé	kg	0,100	16,76 €	1,68 €
Saumon filet	kg	0,300	6,80 €	2,04 €
BOF				
Beurre	kg	0,200	7,00 €	1,40 €
Crème liquide	Litre	0,200	2,55 €	0,51 €
Oeuf	Pce	4	0,06 €	0,24 €
FRUITS LÉGUMES				
Oignon	kg	0,080	0,70 €	0,06 €
Ail	kg	0,030	4,00 €	0,12 €
Tomates cerises	kg	0,100	10,00 €	1,00 €
Salade mêlée	kg	0,150	6,40 €	0,96 €
Aneth	Botte	0,250	0,70 €	0,18 €
Carottes	kg	0,500	0,80 €	0,40 €
Thym	Botte	0,200	0,70 €	0,14 €
Navets	kg	0,400	1,10 €	0,44 €
Pommes de terre	kg	0,500	0,70 €	0,35 €
Persil	Botte	0,500	0,60 €	0,30 €
Ciboulette	Botte	0,100	0,60 €	0,06 €
Citron	kg	0,200	1,30 €	0,26 €
Cresson	Botte	0,500	1,65 €	0,83 €
ÉCONOMAT				
Jus d'agneau PAI	kg	0,030	10,00 €	0,30 €
Huile d'olive	Litre	0,100	3,87 €	0,39 €
Biscuit type cigarettes russes	kg	0,100	10,00 €	1,00 €
Sucre semoule	kg	0,100	1,57 €	0,16 €
SURGELÉS				
Haricots verts	kg	0,100	2,22 €	0,22 €
Petits pois	kg	0,100	1,47 €	0,15 €
Glaces 2 parfums différents	Litre	0,800	5,00 €	4,00 €
CAVE				
Vin client	Btlle	1	3,50 €	3,50 €
BOULANGERIE				
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
TOTAL HORS ASSAISONNEMENT				32,37 €
ASSAISONNEMENT 2 %				0,65 €
TOTAL GENERAL				33,01 €

REMARQUES :

Prévoir :