

## FICHE JURY

### Sujet 8

#### **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>  |
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD<br>***              | Port de 4 assiettes à entremets<br>***                           |
| STEAK AU POÏVRE<br>POMMES CROQUETTE<br>*** | Réalisation et service au guéridon<br>Service au guéridon<br>*** |
| CHOUX CHANTILLY                            | 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 8

#### **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>  |
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD<br>***              | Port de 4 assiettes à entremets<br>***                           |
| STEAK AU POÏVRE<br>POMMES CROQUETTE<br>*** | Réalisation et service au guéridon<br>Service au guéridon<br>*** |
| CHOUX CHANTILLY                            | 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.**

Matière d'œuvre sujet N°8

| Désignation                      | Unité | Quantité | Prix unitaire | Montant        |
|----------------------------------|-------|----------|---------------|----------------|
| <b>BOUCHERIE</b>                 |       |          |               |                |
| Pavé de bœuf                     | kg    | 0,600    | 12,00 €       | 7,20 €         |
| <b>BOF</b>                       |       |          |               |                |
| Crème épaisse                    | kg    | 0,200    | 2,55 €        | 0,51 €         |
| Bûche chèvre                     | kg    | 0,240    | 8,00 €        | 1,92 €         |
| Beurre                           | kg    | 0,050    | 7,00 €        | 0,35 €         |
| Crème liquide                    | Litre | 0,300    | 2,55 €        | 0,77 €         |
| <b>FRUITS LÉGUMES</b>            |       |          |               |                |
| Tomates cerises                  | kg    | 0,100    | 10,00 €       | 1,00 €         |
| Salade mêlée                     | kg    | 0,200    | 6,40 €        | 1,28 €         |
| Thym                             | Botte | 0,200    | 0,70 €        | 0,14 €         |
| Persil                           | Botte | 0,500    | 0,60 €        | 0,30 €         |
| Ciboulette                       | Botte | 0,100    | 0,60 €        | 0,06 €         |
| <b>ÉCONOMAT</b>                  |       |          |               |                |
| Huile d'olive                    | Litre | 0,100    | 3,87 €        | 0,39 €         |
| Vinaigre balsamique              | Litre | 0,050    | 10,00 €       | 0,50 €         |
| Fonds brun de veau               | kg    | 0,030    | 15,00 €       | 0,45 €         |
| Sucre glace                      | kg    | 0,040    | 10,00 €       | 0,40 €         |
| Choux PAI                        | Pce   | 12       | 0,15 €        | 1,80 €         |
| Poivre noir grain                | kg    | 0,020    | 11,50 €       | 0,23 €         |
| <b>SURGELÉS</b>                  |       |          |               |                |
| Pommes croquettes surgelées      | kg    | 1,000    | 8,00 €        | 8,00 €         |
| <b>CAVE</b>                      |       |          |               |                |
| Cognac                           | Litre | 0,040    | 13,00 €       | 0,52 €         |
| Porto                            | Litre | 0,080    | 10,00 €       | 0,80 €         |
| Vin client                       | Btlle | 1        | 3,50 €        | 3,50 €         |
| <b>BOULANGERIE</b>               |       |          |               |                |
| Pain baguette                    | kg    | 0,200    | 3,50 €        | 0,70 €         |
| Pain individuel                  | Pce   | 4        | 0,15 €        | 0,60 €         |
| <b>TOTAL HORS ASSAISONNEMENT</b> |       |          |               | <b>31,41 €</b> |
| <b>ASSAISONNEMENT 2 %</b>        |       |          |               | <b>0,63 €</b>  |
| <b>TOTAL GENERAL</b>             |       |          |               | <b>32,04 €</b> |

REMARQUES :

Prévoir :

## 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 : 8

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 des choux             |   |   |    | /2                |              |
|   |   | Débarrassage des mets                      |   |   |    | /3                |              |
|   | <i>DIFFICULTES TECHNIQUES</i>                             | Réalisation du steak au poivre             |   |   |    | /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 |                   |              |
| <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

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