

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef. : 4

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef.
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et de répartition des tâches	15 h 30 – 16 h 00			

9 h 00 – 9 h 30 ou 16 h 00 – 16 h 30

Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique

Prise de contact avec le commis et transmission des consignes

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

Remarque : le candidat sera assisté d'un commis du niveau V

SUJET 1		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2011	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : AP1106-RETC:SVC 1	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

A - PHASE ÉCRITE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION

(Les copies seront relevées à la fin du temps imparti)

Durée : 30 min

Coef. : 0,5

TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de (10 points)

Assiette de jambon cru et sa garniture

2. Compléter l'**annexe 2** (10 points)

a) fiche cocktail

Cocktail classique à base de Cognac pour 2 personnes

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

Steak au poivre – Pommes persillées

B - PHASE PRATIQUE - ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 4 heures 30

Coef. : 3,5

TRAVAIL À FAIRE

Situations réelles de service

- **Organiser, répartir, coordonner les tâches en exerçant un suivi tout au long de l'épreuve et en respectant les directives concernant :**
- la mise en place et la préparation du service,
 - le service proprement dit,
 - les rangements après le service.

Service de 6 couverts répartis sur 1 table de 4 couverts et 1 table de 2 couverts avec l'aide d'un commis.

- **1. Réaliser devant le jury : la recette de cocktail à base du produit imposé.**
NB : *Pour la réalisation, il sera tenu compte des produits et matériels disponibles au bar de l'établissement.*

Un cocktail classique à base de Cognac pour 2 personnes

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de deux vins.**

Entre-deux-Mers - Chablis

Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **membres du jury** tenant le **rôle de clients**, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte des mets et des boissons, simuler la prise de commande et mettre en œuvre les techniques commerciales en français et dans la langue étrangère choisie pour l'épreuve E4.

MENUS

Table de 4 couverts

Cocktail de crevettes au pamplemousse

Service à l'assiette

Steak au poivre
Pommes persillées

Flambage et finition du steak au guéridon

Garniture au guéridon

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Gâteau au chocolat – Crème anglaise

Service à l'assiette – Crème anglaise à l'anglaise

Table de 2 couverts

Assiette de jambon cru et sa garniture

Découpe et dressage du jambon cru au buffet – Garnitures à part à l'anglaise

Papillote de poisson – Beurre blanc
Riz pilaf

Préparation et dressage de la papillote au guéridon – Garniture et sauce à l'anglaise

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Salade de fruits frais

Service en coupe