

## 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 2		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION  Session : 2011	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : AP1106-RETC:SVC 2	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)

**Ananas flambé – Glace coco**

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

a) fiche cocktail

**Cocktail classique à base de Rhum pour 2 personnes**

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

**Entrecôte double marchand de vin – Pommes paillasson**





## 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 Rhum pour 2 personnes**

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

**Comté - Cantal**

#### 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

Salade d'avocat au cabre et aux agrumes

*Service à l'assiette*

\*\*\*\*\*

Entrecôte double marchand de vin

Pommes paillasson

*Découpe et dressage des deux entrecôtes double au guéridon*

*Garniture au guéridon*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Tarte citron meringuée

*Découpe et service de la tarte au guéridon*

### Table de 2 couverts

Petit feuilleté à la viande – Sauce Madère

*Dressage du petit pâté au guéridon – Sauce à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Darne de saumon pochée – Beurre aux agrumes

Pommes vapeur

*Filetage et dressage de la darne au guéridon – Garniture à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Ananas frais flambé – Glace au lait de coco

*Flambage et dressage de tranches d'ananas frais au guéridon - Servir sur assiette*