

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 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et de répartition des tâches				

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 où 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 6		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2011	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1106-RESC:SVC 6	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)

Poires flambées sur glace vanille

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

a) fiche cocktail

Cocktail classique à base de Gin pour 2 personnes

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

Carré d'agneau rôti – Jus - Ratatouille

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE (à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG :.....

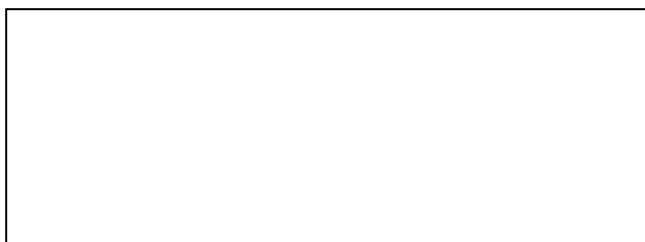
N° de candidat :

Numérotez vos pages /

Appellation de la préparation :

Argumentaire de vente (2 pts)

Faire le schéma de la mise en place guéridon
Préciser si vous êtes droitier ou gaucher (2 pts)



MATIÈRES D'ŒUVRE POUR PERSONNES

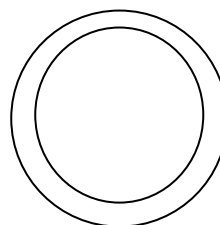
Progression du travail (2 pts)

Denrées (1 pt)

Quantité

Préparations similaires (1 pt)

Présentation sur assiette (1 pt)



Accords mets – boissons (1 pt)

ANNEXE 2

N°DE RANG N°de candidat : Numérotez vos pages /

a) – Fiche cocktail

b) – Fiche d’organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis
(à remettre aux examinateurs pour correction)

Nom du cocktail (0,5 pt) :		
Catégorie : (2 x 0,5 pt) <i>(entourer les réponses correspondantes)</i> Short drink – Long drink – Fancy drink Before dinner – After dinner		Mode d'élaboration : (1 pt) <i>(entourer la réponse correspondante)</i> Direct au verre – Verre à mélange - Shaker
COMPOSITION DU COCKTAIL		VERRERIE UTILISÉE (1 pt)
Produit (1,5 pt)	Quantité (1 pt)	Décoration :
Quantité totale :		

[illegible]

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 Gin pour 2 personnes

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

Camembert de Normandie - Brie de Meaux

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

Truite de mer pochée – Sauce mayonnaise

*Filetage et dressage de la truite au buffet
Mayonnaise en saucière à l'anglaise*

Carré d'agneau rôti

Jus - Ratatouille

*Découpe et service du carré au guéridon
Garniture et saucière à l'anglaise*

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Poire Belle Hélène

Dressée en coupe – Saucières de chocolat chaud et de Chantilly à part à servir à l'anglaise

Table de 2 couverts

Salade niçoise

Service à l'assiette

Darne de saumon grillé – Sauce béarnaise

Riz pilaf

*Filetage et dressage du saumon au guéridon
Garniture et sauce à l'anglaise*

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Poires flambées sur glace vanille

Le candidat doit effectuer le flambage et le dressage au guéridon en coupe