

## 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 7		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION  Session : 2011	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1106-RETC:SVC7	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)

**Pomme flambée sur glace caramel**

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

a) fiche cocktail

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

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

**Daurade grillée – Sauce maltaise – Pommes vapeur**





## 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 Vodka pour 2 personnes**

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

**Munster – 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

Asperges – Sauce mousseline  
*Service des asperges au guéridon*  
*Sauce à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf en croûte feuilletée – Sauce au Madère  
Petits légumes glacés  
*Découpe du filet de boeuf au guéridon*  
*Garniture au guéridon et saucière à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Chariot de pâtisseries  
*Service au chariot*

### Table de 2 couverts

Avocat à la chair de crabe  
*Service à l'assiette*

\*\*\*\*\*

Daurade grillée – Sauce maltaise  
Pommes vapeur  
*Filetage et service des daurades portion au guéridon – Garniture et sauce à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Pommes flambées – Glace caramel  
*Découpe d'une pomme, flambage et service à l'assiette*