

## 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<br>ou | Écrite              | 0 h 30 | 0,5  |
| 2. Compléter les fiches techniques<br>a) cocktail<br>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<br>ou<br>16 h 30 – 18 h 30  | Pratique | 2 h    | 3,5 |
| 11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30<br>Repas du candidat                                     |  |          |        |     |
| 2. Service  | 12 h 30 – 15 h 00<br>ou<br>19 h 30 – 22 h 00 | Pratique | 2 h 30 |     |

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

| SUJET 8  |   |          |
|--|---|----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL<br>RESTAURATION<br><br>Session : 2011 | E1 : Épreuve technologique<br>Sous épreuve C1<br>PRATIQUE PROFESSIONNELLE<br>Service et commercialisation<br>(Unité 13) |          |
| Repère : 1106-RETC:SVC 8   | 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)

**Litchis flambés – Sorbets aux agrumes**

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

**Bar rôti (2 x 2 pers) – Beurre nantais – Flan de légumes**





## 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 vins.**

**Brouilly - Madiran**

#### 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

Melon à l'italienne

*Découpe du jambon cru au buffet – Dressage de l'assiette au buffet*

\*\*\*\*\*

Bar rôti au fenouil – Beurre nantais

Flan de légumes

*Filetage et service des deux poissons au guéridon*

*Garniture et saucière à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Tarte au citron meringuée

*Découpe et dressage de la tarte (1 x 4 pers) au guéridon*

### Table de 2 couverts

Moules à la marinière

*Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Blanquette de veau à l'ancienne

Nouilles au beurre

*Service au guéridon pour le plat et la garniture*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Litchis flambés – Sorbets aux agrumes

*Le candidat doit effectuer le flambage et le dressage au guéridon sur assiette*