

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 2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et de répartition des tâches	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5

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 POLYNÉSIE 2		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2012	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : AP1206-RETCB02	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 vanille

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

a) fiche cocktail

Un 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

Côte de bœuf grillée – Sauce Choron – Pommes château

ANNEXE 1

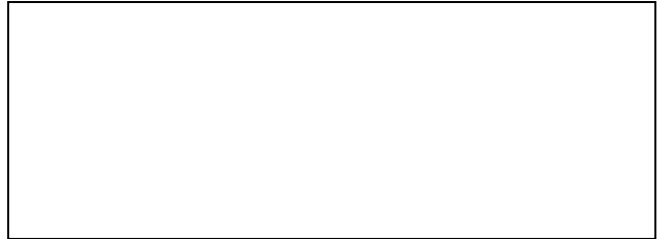
FICHE TECHNIQUE (à remettre aux examinateurs pour correction)

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

Appellation de la préparation :

Argumentaire de vent (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

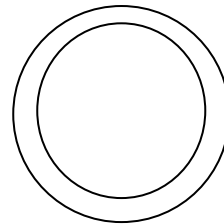
Progression du travail (2 pts)

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)

a) – FICHE COCKTAIL POUR UNE PERSONNE (6 pts)
(*Proposer un cocktail **classique** à base du produit imposé dans le sujet et le **réaliser** au bar lors de la phase pratique*)

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

b) – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES (4 pts)

Côte de bœuf grillée – Sauce Choron – Pommes château		
Chronologie des opérations et répartition des tâches (le plat précédent vient d'être débarrassé).		
N° des opérations	CHEF DE RANG	COMMIS

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 vins.**

Vin blanc sec – vin blanc doux

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

Cassolette d'escargots
Service à l'assiette

Demi-langouste grillée – Beurre blanc – Riz arlequin
Préparation des langoustes et dressage des assiettes au guéridon
Garniture et sauce à l'anglaise

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

Ananas flambé – Glace vanille
Flambage de l'ananas au guéridon pré découpé par la cuisine – Réaliser les quenelles de glace au guéridon

Table de 2 couverts

Soufflé au fromage
Soufflé individuel – Service à l'assiette

Côte de bœuf grillée – Sauce Choron – Pommes château
Découpe de la côte de boeuf et dressage des assiettes au guéridon – Sauce à l'anglaise

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

Buffet de pâtisseries
Service au buffet