

## 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 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 3

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2012</b>	<b>E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)</b>	
Repère : 1206-RESTCB03	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)

**Pêche flambée sur glace vanille**

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

a) fiche cocktail

**Un cocktail classique à base de téquila 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 Foyot – Pommes Pont Neuf**





## 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 téquila pour 2 personnes**

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

**Pineau des Charentes blanc – Muscat de Rivesaltes**

#### 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

Consommé madrilène glacé – Feuilleté au fromage  
*Dressé en tasse – Garniture à la française*

\*\*\*\*\*

Côte de bœuf grillée – Sauce Foyot – Pommes Pont Neuf  
*Découpe et dressage au guéridon – Sauce à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Pêche flambée sur glace vanille  
*Flambage et service au guéridon – Glace dressée en coupe par la cuisine*

### Table de 2 couverts

Melon à l'italienne  
*Melon préparé par la cuisine – Découpe du jambon et dressage des assiettes au buffet*

\*\*\*\*\*

Daurade rôtie – Beurre à l'anis – Tagliatelles aux légumes  
*Filetage et dressage de la daurade au guéridon – Sauce à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Crêpe soufflée  
*Dressage au guéridon*