

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 6		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2012	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1206-RETCB06	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)

Crêpes flambées

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

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de rhum pour 2 personnes

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

Entrecôte double marchand de vin – Petits pois à la française

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

(à remettre aux examinateurs pour correction)

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

(à remettre aux examinateurs pour correction)

Numérotez vos pages /

Appellation de la préparation :

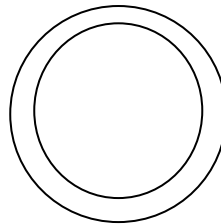
Argumentaire de vente (2 pts)

--

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)		

Quantité

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 rhum pour 2 personnes

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

Roquefort – Fourme d'Ambert

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

Gaspacho glacé
Service en tasse

Entrecôte double marchand de vin – Petits pois à la française
Découpe et dressage au guéridon – Garniture à l'anglaise

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

Crêpes flambées
Flambage et dressage au guéridon

Table de 2 couverts

Assiette de jambon cru
Découpage du jambon et dressage des assiettes au buffet

Truite pochée au court bouillon – Sauce beurre blanc – Pommes vapeur
Filetage des truites et dressage au guéridon – Sauce et garniture à l'anglaise

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

Pêche Melba
Service à l'assiette