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	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				

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	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2012	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1209-RESTCB	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 cognac pour 2 personnes

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

Turbotin poché – Beurre blanc – 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 cognac pour 2 personnes

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

Reblochon – Abondance

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

Moules à la marinière
Service au guéridon

Poulet grillé à l'américaine – Pommes paille – Sauce diable
Découpe du poulet et dressage des assiettes au guéridon – 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

Crème vichyssoise glacée
Service en tasse

Turbotin poché – Beurre blanc – Pommes vapeur
Filetage du turbotin et dressage des assiettes au guéridon – Sauce à l'anglaise

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

Assiette de fruits exotiques
Service à l'assiette