

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
DE LA RESTAURATION**

SESSION 2008

TECHNOLOGIES ET PRATIQUES DE LA RESTAURATION

Approfondissement « Service et Commercialisation »

ÉPREUVE FINALE

15 mai 2008

DOSSIER CANDIDAT

Hôtel – Restaurant d'application du Lycée René Auffray
23, rue Fernand Pelloutier – 92110 CLICHY
Réservation : 01.49.68.90.00

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
RESTAURATION SESSION 2008**

OPTION SERVICE ET COMMERCIALISATION

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE ET PRATIQUE

Le service de l'apéritif (apéritifs courants, kir, kir royal et boissons sans alcool préparés au bar) sera effectué à table par les candidats.

Le service des vins et boissons choisis par les convives à partir de la carte proposée par le centre du concours. Cette carte comporte un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille et demi-bouteille.

Des eaux minérales plates et gazeuses seront disponibles.

Le service des boissons chaudes, café, thé et infusion préparés au bar, sera assuré par les candidats.

Le centre d'examen met à la disposition du candidat : le pain nécessaire au service (6 petits pains et une baguette par candidat), la décoration florale des deux tables.

PROPOSITION D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE PRATIQUE

14 h 00 Appel des candidats et vestiaire.

14 h 30 Présentation des locaux et du matériel.

14 h 40 Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours. Attribution d'un rang par tirage au sort.

15 h 00 Ouverture du sujet et précisions utiles. Distribution de la carte support d'argumentation commerciale.

15 h 20 Prise de connaissance du sujet et de la carte d'argumentation commerciale par les candidats.

15 h 45 DÉBUT DE L'ÉPREUVE

Mise en place :

Mise en place d'une table de 4 et de 2 couverts « à la carte ».

Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.

Épreuve d'argumentation commerciale : (10 minutes)

L'épreuve se déroule devant un jury installé autour d'une table dressée à partir de la carte fournie.

Épreuve de technique imposée : (15 minutes)

Le candidat effectue devant le jury le filetage du saumon fumé puis le dressage de deux assiettes sans garniture.

Épreuve de Bar : (10 minutes)

Le candidat réalise la préparation et le service au bar d'un café expresso et le service d'une bière **pression**.

17 h 45 Fin de tous les travaux. Contrôle de la mise en place par le jury.

18 h à 19 h Pause repas pour les candidats

19 h 15 à 19 h 30 Accueil des convives et service de l'apéritif à table.

19 h 30 DÉBUT DU SERVICE

21 h 30 FIN DU SERVICE

21 h 35 PHASE D'ENTRETIEN AVEC LES CANDIDATS

MENUS À SERVIR PAR LES CANDIDATS

Les apéritifs seront servis avec des amuse-bouches chauds (passe cuisine).

TABLE DE 2 COUVERTS			TABLE DE 4 COUVERTS		
PLATS DU MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS	PLATS DU MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS
Assiette de saumon fumé Toast chaud	Service du saumon à l'assiette. Le pain grillé dans une serviette à part. Les éléments de garniture sont dressés à part.	Découpe de deux portions de saumon fumé par le candidat et dressage sur assiette devant le jury. Les éléments de garnitures seront proposés au moment du service à table.	Sole Belle meunière	Deux soles (2 personnes) envoyées sur plat par la cuisine. Complément d'un morceau de beurre frais et d'1/2 citron à part.	Filetage et service par le candidat devant le client.
Entrecôte double grillée Pommes frites Sauce béarnaise Mesclun	Entrecôte servie sur plat. Sauce et garniture à part. Salade non assaisonnée en saladier.	Entrecôte découpée par le candidat devant les convives. Le candidat réalise une vinaigrette, assaisonne et sert la salade verte.	Poulet rôti et son jus Purée de pomme de terre	Poulet rôti sur plat avec bouquet de cresson. La garniture à part en légumier. Jus de cuisson en saucière.	Découpage de la volaille en quatre parts au guéridon. Service au guéridon de la garniture pour faire des quenelles de purée. Jus à l'anglaise.
Plateau de fromages	Sur plateau pour le service de la table de 2 et de 4 couverts.	Type de service au choix effectué par le candidat.	Plateau de fromages	Sur plateau pour le service de la table de 2 et de 4 couverts.	Type de service au choix effectué par le candidat.
Pruneaux flambés Glace aux noix	Les pruneaux au sirop sont dressés en saladier. Glace aux noix en coupe individuelle.	Le candidat réalise le flambage devant le client. Dressage en coupes individuelles.	Poire Belle Hélène	La glace sera présentée en coupes individuelles avec la poire pochée. Sauce chocolat et chantilly en saucière. Amandes effilées grillées à part.	Servir la sauce chocolat, la chantilly et les amandes effilées grillées.

Le café ou les autres boissons chaudes seront servis accompagnés de mignardises.

LISTE DE MATIÈRE D'ŒUVRE PAR CANDIDAT (Pour le menu à servir)

Amuse bouche	Pour mémoire		
Saumon Fumé	0,300 kg	Oignon gros	1 pièce
Pain de mie	0,120 kg	Citron	1 pièce
Micro beurre de 10 g	2 pièces	Raifort	0,030 kg
Crème fraîche liquide	0,060 l	Câpres	0,030 kg
Sole (2 pers)	(2 pièces de 0,400 kg)	Citron	2 pièces 1/2
Beurre	0,100 kg	Huile, Farine, lait	PM
Entrecôte double	0,350 kg	Sauce béarnaise	14 cl
Pomme de terre	0,500 kg	Mesclun	0,200 kg
Huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre	P.M.		
Volaille (4 personnes)	1 pièce	Lait, Beurre, Muscade, Fond brun	PM
Pomme de terre	1,000 kg	Bouquet de cresson	PM
Camembert extra	0,125 kg	Comté	0,08 kg
Fourme d'Ambert	0,08 kg	Munster	0,08 kg
Sainte Maure avec paille, cendré ou non	0,08 kg		
Micropain de beurre de 10 g	6 pièces		
Pruneaux d'Agen	0,200 kg	Glace aux noix	40 cl
Armagnac	8 cl	Citron	½ pièce
Sucre semoule	0,100 kg	Mignardises	Pour mémoire
Glace vanille	70 cl	Crème Chantilly	40 cl
Poire au sirop	4 pièces	Sauce chocolat	40 cl
Amandes effilées	0,080 kg	Mignardises	Pour mémoire
Petit pain, baguette	6 pièces + 1 pièce	Apéritifs de marque, kir, kir royal, BSA	Pour mémoire
Eaux minérales, Vins	Pour mémoire	Café, Infusion, Thé, Sucre morceaux	7 portions
Mignardises	Pour mémoire	Bière bouteille	1 bouteille

**ATTENTION LES MATIÈRES PREMIÈRES SONT À MULTIPLIER
PAR LE NOMBRE DE CANDIDATS.**