

CONCOURS GÉNÉRAL (Session 2007)

"TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES"

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
"HÔTELLERIE"**

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

"SERVICE ET COMMERCIALISATION"

(Durée : 1 h 30)

ATELIERS :

- 1. Relation avec la clientèle avec une partie en anglais (30 minutes)**
- 2. Réalisation et commercialisation d'une préparation (1 heure)**

Tournez la page S.V.P.

ATELIER 1 : Relation avec la clientèle

SUJET CANDIDAT

(Durée : 30 minutes)
dont 10 minutes de préparation et 20 minutes d'interrogation

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « **L'oison** » situé à Périgueux en Dordogne, vous accueillez 2 clients (1 client français et 1 client étranger parlant anglais) pour le déjeuner du midi.

Par ailleurs, votre chef vous informe que le bar doit être vendu dans la journée pour éviter de perdre le produit. Il vous précise également le menu « retour du marché », menu qui marche très bien le midi (45 % des ventes, Coût Matières = 6,40 €).

Menu « Retour du Marché » à 28,00 €

Servi uniquement le midi en semaine, sauf jours fériés

Tarte fine de tomate cœur de bœuf et chèvre frais



*½ Pigeonneau cuit en cocotte,
écrasée de pomme de terre, beignets d'asperges vertes,
jus au vin de noix du Périgord*



Soupe d'agrumes, granité au Monbazillac

On vous demande :

- **De prendre la commande pour les 2 clients,**
- **De chercher à optimiser cette commande,**
- **De tirer le bilan de votre action.**

Buffet de crudités et sauces au choix (possibilité de sauces allégées) 9,00 €
Salad bar with a choice of different dressings (including low fat dressings)

Salade Gourmande 12,00 €
Green salad with dried duck breast, slice of foie gras, gizzards and walnuts

Ravioles de foie gras, émulsion truffée 13,00 €
Foie gras ravioli with a truffle emulsion

Thon rouge mariné, crémeux d'aubergine au pesto 11,00 €
Marinated raw tuna with aubergine caviar and pesto

Asperge verte en croûte de parmesan 11,00 €
Roast green asparagus in a crust of Parmesan cheese

Entrées

Tournedos de cabillaud et langoustine rôtis 22,00 €
Roasted cod tournedos & langoustine served with mashed courgettes

Dos de bar cuit vapeur, fricassée de champignons 20,00 €
Steamed fillet of sea bass with a fricassée of mushrooms,

Aiguillette de canard, purée de potimarron 17,00 €
Thinly-sliced duck breast served with a pumpkin purée

Tartine de légumes, émincé de blanc de pintade rôtie 16,00 €
Sliced roasted guinea fowl breast on a thin vegetable tartlet

Agneau rôti au thym, petits légumes sautés 18,00 €
Roasted lamb with thyme served with sautéed baby vegetables

Plats

Menu
retour du marché
 Le midi uniquement en semaine
Entrée, plat et dessert
28 €

Fromages

Chariot de Fromages 8,00 €
Selection of Fresh and Matured Cheeses

Salade et Rocamadour chaud 6,00 €
Green salad with Rocamadour cheese on a slice of bread

Desserts

Tatin d'ananas flambée au rhum, sorbet Victoria 7,00 €
Upside down pineapple tart flambéed with Rum served with pineapple Victoria sorbet

Figues rôties aux noix, glace au lait d'amande 8,00 €
Figs roasted with nuts served with almond milk ice-cream

Tarte aux framboises, sorbet framboise 9,00 €
Raspberry tart served with a raspberry sorbet

Millefeuille de fraises du Périgord, crème vanillée 7,00 €
Millefeuille of Périgord Strawberries with vanilla cream

Fondant de chocolat noir, chantilly au chocolat blanc 7,00 €
Dark chocolate fondant cake served with white chocolate chantilly cream

Prix nets, service compris

<u>APERITIFS</u>		<u>JUS DE FRUITS</u> (20 cl)		3,00 €
Anisés (4 cl)	4,00 €			
Vermouths (6 cl)	4,00 €	<u>EAUX MINÉRALES</u>		
Suze (6 cl)	4,00 €	Evian, Vittel, Thonon (50 cl)		3,00 €
Banuyls (6 cl)	5,00 €	Badoit, San Pellegrino (50 cl)		3,50 €
Porto 10 ans (6 cl)	6,00 €	Evian, Vittel, Thonon (100 cl)		5,00 €
Whisky blended (4 cl)	6,00 €	Badoit, San Pellegrino (100 cl)		5,50 €
Whisky single malt (4 cl)	8,00 €			
<u>COCKTAILS</u>		<u>DIGESTIFS</u> (4 cl)		
White Lady, Red Lion (7 cl)	7,00 €	Cognac VSOP		6,00 €
Américano, Scowdriver (12 cl)	8,00 €	Armagnac XO		8,00 €
Cocktail du jour	8,00 €	Calvados hors d'âge		7,00 €
Cocktail de jus de fruits	6,00 €	Eau-de-vie blanche		7,00 €
		Liqueurs		6,00 €
<u>BIÈRES</u> (25 cl)		<u>BOISSONS CHAUDES</u>		
Heineken	4,00 €	Café, décaféiné, Thé et infusion		3,00 €
1664	4,00 €	Irish coffee		6,00 €

	Bouteille 75 cl	½ bouteille 37,5 cl	Verre 12 cl
<u>VINS BLANCS</u>			
AOC Bergerac sec 2005	15,00 €	8,50 €	3,00 €
AOC Entre-deux-mers 2004	17,00 €	9,00 €	
AOC Gaillac sec 2004	15,00 €		
AOC Chablis 2003	33,00 €		6,50 €
AOC Alsace Riesling 2004	23,00 €	12,50 €	
AOC Jurançon 2003	29,00 €		6,00 €
<u>VIN ROSE</u>			
AOC Bergerac rosé 2005	15,00 €	8,50 €	3,00 €
<u>VINS ROUGES</u>			
AOC Bergerac 2005	16,00 €	9,00 €	3,50 €
AOC Côtes de Bourg 2003	17,00 €		
AOC Pécharmant 2004	19,00 €	11,00 €	
AOC Cahors 1999	23,00 €		4,50 €
AOC Madiran 2000	26,00 €		
AOC Reigné 2005	25,00 €	14,00 €	5,00 €
AOC Mercurey 2002	32,00 €		
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil 2003	24,00 €	13,50 €	
AOC Pauillac Château Pibran 1998	48,00 €		
AOC Châteauneuf-du-pape 2000	37,00 €		
<u>VINS EFFERVESCENTS</u>			
AOC Champagne Nicolas Feuillatte	45,00 €		
AOC Champagne Mumm	35,00 €		7,00 €
AOC Gaillac mousseux	24,00 €		5,00 €

Prix nets, service compris



ATELIER 2 : Réalisation et Commercialisation d'une prestation

SUJET CANDIDAT

(Durée : 1 heure)

dont 20 minutes de préparation et 40 minutes de réalisation / interrogation

Maître d'hôtel au restaurant « **L'oison** » à Périgueux, en ce début de période estivale, vous avez décidé de **valoriser** le buffet de **crudités** et les **saucés allégées**.

A partir des produits qui sont mise à votre disposition, vous devez :

- **Commercialiser vos prestations,**
- **Réaliser et Servir** deux assiettes de crudités,
- **Réaliser et Servir les saucés** pour accompagner ces assiettes en répondant aux attentes des clients,
- **Proposez un accord mets et vin** le plus approprié à partir des vins mise à votre disposition,
- **Justifier vos choix.**

<u>Eléments du buffet crudités :</u>	<u>Eléments pour réaliser les saucés :</u>
<p><i><u>Dans différents saladiers :</u></i></p> <p>Quartiers de tomates Frisée Feuille de chêne Rondelles de concombre Radis rouge Dès de betterave rouge Maïs Germe de soja Asperge Poireaux Salade de pommes de terre</p>	<p>Huile de tournesol Huile d'olive Huile de sésame Vinaigre de vin Vinaigre Balsamique Sauce soja Fromage blanc à 0 % Jus de citron Ciboulette Oignons ciselés Moutarde de Dijon Wasabi Tabasco Graines de sésame Noix (cerneaux) Sel et Poivre du moulin</p>

Eléments du buffet vins

Vin blanc sec (type Bergerac sec)
Vin rosé (type Bergerac rosé)
Vin rouge léger (type Beaujolais)
Vin rouge corsé (type Pécharmant)