

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
DE LA RESTAURATION**

SESSION 2009

TECHNOLOGIES ET PRATIQUES DE LA RESTAURATION

Approfondissement « Service et Commercialisation »

ÉPREUVE FINALE

14 mai 2009

Promotion « Dominique LOISEAU »

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 2009
OPTION SERVICE ET COMMERCIALISATION

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE ET PRATIQUE

Le service de l'apéritif : le candidat doit promouvoir la vente du Champagne. Des apéritifs courants, kir, kir royal et boissons sans alcool sont aussi à disposition. Toutes les commandes sont préparées par le bar et servies 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 comportera 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 préparées au bar, sera assuré par les candidats.

Le centre d'examen met à votre disposition : 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.
15 h 20	Prise de connaissance du sujet.
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, bar et sommellerie : (15 minutes)
	L'épreuve se déroule devant un jury installé autour d'une table dressée.
	Épreuve de technique imposée : (15 minutes)
	Le candidat effectue devant le jury le filetage et le dressage de tartares de saumon.
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 LE CANDIDAT

TABLE DE 2 COUVERTS

TABLE DE 4 COUVERTS

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

MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS	MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS
Tartare de Saumon, petite salade d'herbes	Service à l'assiette	Préparation libre devant le jury pendant la mise en place. Tous les ingrédients seront mis à la disposition du candidat.	Mouclade	En légumier ou plat sabot	Service libre.
Râble de lapin, sauce moutarde Tagliatelles au beurre	Dressage sur plat. Sauce et garniture à part	Râble entier découpé devant les convives.	Poularde en vessie, Légumes primeurs, Sauce Albuféra	Envoyée en soupière, légumes autour. Saucière à part	Découpage au guéridon.
Plateau de fromages	Service libre	Le candidat doit gérer son plateau pour servir les deux tables.	Plateau de fromages	Service libre	Le candidat doit gérer son plateau pour servir les deux tables.
Omelette norvégienne flambée	Envoyée sur plat	Le candidat réalise le flambage avec les produits de son choix, à demander au bar.	Voiture de desserts des régions françaises	<u>Entiers :</u> Far breton, Gâteau basque, Pithiviers, Paris-Brest, Tarte alsacienne. <u>En coupe :</u> Pruneaux au sirop à l'Armagnac, crèmes...	Le centre dresse une voiture pour 3 candidats avec le matériel nécessaire au service. Les pâtisseries sont envoyées entières et le candidat doit en effectuer le service.

Le café et autres boissons chaudes sont accompagnées de mignardises