



*Approfondissement « Service et Commercialisation »*

Sujet 2010

ÉPREUVE FINALE

PROMOTION «ANDRÉE ROSIER»

**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 DE LA RESTAURATION**  
**Session 2010**

**ÉPREUVE FINALE : service et commercialisation**

**ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE ET PRATIQUE**

**Le service de l'apéritif** : le candidat doit promouvoir la vente 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) et 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.
<b>15 h 45</b>	<b><u>DÉBUT DE L'ÉPREUVE</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mise en place :</b> 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.</li><li>• <b>Épreuve d'argumentation commerciale d'un plateau de fromages AOC : (15 minutes)</b> l'épreuve se déroule devant un jury installé autour d'une table dressée.</li><li>• <b>Épreuve de technique imposée : (15 minutes)</b> le candidat réalise devant le jury la préparation d'un beurre Suzette pour 2 personnes.</li></ul>
<b>17 h 45</b>	<b><u>Fin de tous les travaux.</u> Contrôle de la mise en place par le jury.</b>
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.
<b>19 h 30</b>	<b>DÉBUT DU SERVICE.</b>
<b>21 h 30</b>	<b>FIN DU SERVICE.</b>
<b>21 h 35</b>	<b>PHASE D'ENTRETIEN AVEC LES CANDIDATS.</b>

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION**  
Session 2010

**ÉPREUVE FINALE : service et commercialisation**

**MENUS À SERVIR PAR LE CANDIDAT**

**TABLE DE 2 COUVERTS**

**TABLE DE 4 COUVERTS**

**Les apéritifs sont préparés au bar par le centre et servis à table par les candidats**

<b>MENU</b>	<b>ENVOI CUISINE</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>MENU</b>	<b>ENVOI CUISINE</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
<b>Plateau de coquillages</b>	Dressé par la cuisine.	Service avec matériel et accompagnements traditionnels mis à disposition.	<b>Vichyssoise glacée</b>	En soupière.	Service libre en tasse.
<b>Turbotin poché, sauce Maltaise, Asperges vertes et blanches</b>	Dressage sur plat. Sauce et garniture à part.	Turbotin entier découpé devant les convives. Service sauce et garniture libre.	<b>Caille flambée aux raisins et son jus truffé, embeurrée de choux</b>	Dressage sur plat, sauce et garniture à part.	Finition, flambage et service au guéridon.
<b>Crottin de Chavignol chaud, mesclun</b>	Dressé par la cuisine.	Service à l'assiette.	<b>Époisses et son accompagnement</b>	Service libre.	Le candidat doit gérer son produit pour l'ensemble de la table.
<b>Crêpes Suzette</b>	Crêpes dressées sur plat.	Préparation du beurre Suzette à l'office devant le jury. Tous les ingrédients seront mis à disposition du candidat.	<b>Soufflé liqueur</b>	Dressé pour 4 personnes.	Service traditionnel au guéridon.

**Le café et autres boissons chaudes sont accompagnés de mignardises**