

# CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

## TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

Session 2009

Phase pratique « Service et commercialisation »

Durée : 2 heures

À l'occasion de la fête des citrons de Menton, Madame et Monsieur Vauthier, jeune couple de la région parisienne, viennent découvrir la Côte d'Azur. Ils séjourneront en demi-pension à l'auberge de la « Colombe d'Or » de Saint-Paul de Vence où vous êtes employé en tant que maître d'hôtel.

### **ÉPREUVE BAR**

Ils souhaitent profiter du cadre de votre bar et déguster un cocktail rafraîchissant sur la terrasse tout en étudiant le menu proposé. Ils retiennent votre proposition du « balalaïka ». Vous réalisez et servez ces deux cocktails.

### **ÉPREUVE DE CONTRÔLE DE MISE EN PLACE**

Pendant que vos clients dégustent le cocktail au bar, vous contrôlez la mise en place banquet de leur table réalisée par l'un de vos chefs de rang.

#### **MENU PLEIN SOLEIL**

Mise en bouche : verrine de Saint-Jacques  
aux agrumes de Menton

Soupe de poissons de roche et ses  
garnitures

Loup de Méditerranée en croûte de sel,  
légumes croquants

Côtes d'agneau de Sisteron  
Tian de légumes

Assortiment de fromages français affinés

Tarte fine aux figues de Solliès-Pont

#### **BOISSONS**

Bellet blanc - Château Crémat – 2007  
Servi au verre

Cassis - Domaine du Paternel - 2007

Vin rouge Côte de Provence

Muscat du Cap Corse - Mattéi – 2005  
Servi au verre

### **ÉPREUVE D'ANIMATION PAR LES TECHNIQUES**

Il vous est demandé de réaliser le service du plateau de fromages (6 variétés) devant un jury de deux personnes.

### **ÉPREUVE DE SOMMELLERIE**

Pour les côtes d'agneau de Sisteron vos clients ont choisi un vin rouge de la région viticole de Provence. Il nécessite un service au panier. Vous conditionnez, vous ouvrez et vous servez cette bouteille de vin rouge à vos deux clients (jury de 2 personnes).