

## C1 – Pratique professionnelle

### Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef. : 4

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches				

9 h 00 – 9 h 30 ou 16 h 00 – 16 h 30

Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique

Prise de contact avec le commis et transmission des consignes

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

Remarque : le candidat sera assisté d'un commis de niveau V

SUJET 10		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 10	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

## A - PHASE ÉCRITE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION

*(Les copies seront relevées à la fin du temps imparti)*

Durée : 30 min

Coef. : 0,5

### TRAVAIL À FAIRE :

1. Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation du  
(10 points)

**Crêpes flambées**

2. Compléter l'**annexe 2**  
(10 points)

a) fiche cocktail

**Un cocktail classique à base de Champagne pour 2 personnes**

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

**Darne de saumon grillée – Sauce Foyot – Pommes vapeur**





## B - PHASE PRATIQUE - ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 4 heures 30

Coef. : 3,5

### TRAVAIL À FAIRE

#### Situations réelles de service

- **Organiser, répartir, coordonner les tâches en exerçant un suivi tout au long de l'épreuve et en respectant les directives concernant :**
- la mise en place et la préparation du service,
  - le service proprement dit,
  - les rangements après le service.

*Service de 6 couverts répartis sur  
1 table de 4 couverts et  
1 table de 2 couverts avec l'aide d'un commis.*

- **1. Réaliser devant le jury : la recette de cocktail à base du produit imposé.**  
**NB :** pour la réalisation, il sera tenu compte des produits et matériels disponibles au bar de l'établissement.

**Un cocktail classique à base de Champagne pour 2 personnes**

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de deux vins.**

**Alsace pinot noir – Saint-Émilion**

#### Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **membres du jury** tenant le **rôle de clients**, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte des mets et des boissons, simuler la prise de commande et mettre en œuvre les techniques commerciales en français et dans la langue étrangère choisie pour l'épreuve E4.

## MENUS

### Table de 4 couverts

Terrine de volaille – Gelée au Porto  
*Service à l'assiette*

\*\*\*\*\*

Darne de saumon grillée – Sauce Foyot – Pommes vapeur  
Préparation des darnes au *guéridon* – *Service à l'anglaise de la sauce et de la garniture*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les deux tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Coupe Jacques  
*Dressage en coupe par la cuisine*

### Table de 2 couverts

Saumon froid à la parisienne – Sauce verte  
*Découpe et dressage sur assiette du saumon froid au buffet – Sauce verte à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Médailon de porc à la crème – Pommes purée  
*Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les deux tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Crêpes flambées  
*Flambage et dressage au guéridon*