

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 2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5

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 où 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 7		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 07	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 de (10 points)

Crêpes flambées

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

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de VDL 2 personnes

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

Pintadeau rôti sur canapé – Saucière de jus – Jardinière de légumes

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG : N° de candidat : Numérotez vos pages /

(à remettre aux examinateurs pour correction)

Numérotez vos pages /

Appellation de la préparation :

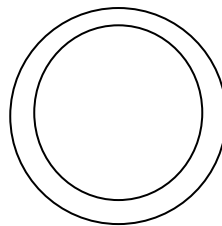
Argumentaire de vente (2 pts)

[illegible]

MATIÈRES D'ŒUVRE POUR PERSONNES		
Progression du travail (2 pts)	Denrées (1 pt)	Quantité
	Préparations similaires (1 pt)	Présentation sur assiette (1 pt)
Accords mets – boissons (1 pt)		

Quantité

Présentation sur assiette (1 pt)



Accords mets – boissons (1 pt)

ANNEXE 2

N°DE RANG N°de candidat : Numérotez vos pages /

a) – Fiche cocktail

b) – Fiche d’organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis

(à remettre aux examinateurs pour correction)

Nom du cocktail (0,5 pt) :		
Catégorie : (2 x 0,5 pt) <i>(entourer les réponses correspondantes)</i> Short drink – Long drink Before dinner – After dinner – Fancy drink		Mode d'élaboration : (1 pt) <i>(entourer la réponse correspondante)</i> Direct au verre – Verre à mélange – Shaker
COMPOSITION DU COCKTAIL		VERRERIE UTILISÉE (1 pt)
Produit (1,5 pt)	Quantité (1 pt)	Décoration :
Quantité totale :		

[illegible]

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 d'un Vdl pour 2 personnes

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

Munster – Chaource

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

Asperges sauce mousseline
Service des asperges au guéridon – Sauce à l'anglaise

Pintadeau rôti sur canapé – Jardinière de légumes – Saucière de jus
Découpe du pintadeau et dressage des assiettes au guéridon – Saucière de jus à l'anglaise

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

Tarte au citron meringuée
Service à l'assiette

Table de 2 couverts

Melon à l'italienne
*Découpe du jambon et dressage des assiettes au buffet
Le melon est préparé par la cuisine*

Pavé de saumon grillé – Sauce paloise – Pommes vapeur
Dressage des pavés au guéridon – Sauce et garniture à l'anglaise

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

Crêpes flambées
Flambage et dressage des assiettes au guéridon