

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 1

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel restaurant « Les Mimosas » à Nice et vous remarquez une baisse d'activité dans votre restaurant. A l'approche de l'été, vous décidez de mettre en place une semaine sur le thème de la Provence.

TRAVAIL À FAIRE :

1°) Proposez un menu provençal comprenant : (8 points – 2 points par réponse)

- une entrée,
- un plat,
- un fromage,
- un dessert.

2°) Citez un vin blanc et un vin rouge de la région qui pourraient s'accorder avec ce menu.

(4 points – 2 points par réponse)

3°) Quelles sont les actions que vous pouvez faire pour promouvoir cette semaine à thème ?

(8 points – 2 points par réponse)