

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2011**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 2

Vous êtes responsable de l'ouverture d'un restaurant. Afin d'être en accord avec la législation sur la facturation et l'encaissement, vous faites un bref rappel des différentes procédures.

TRAVAIL À FAIRE

1°) Citez les dispositions légales qui doivent apparaître sur la note du client. (10 points : 2 points par proposition)

2°) Indiquez les différents moyens de paiement acceptés et leurs conditions d'acceptation. (6 points)

3°) Présentez quatre avantages apportés par un logiciel professionnel au restaurant. (4 points)