

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE  
HÔTELLERIE- RESTAURATION  
SESSION 2011**

**ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE**

**SERVICE ET COMMERCIALISATION**

**SUJET N° 6**

Vous êtes assistant au restaurant universitaire « La Cafet » située sur le campus de Paris III. Votre directeur vous charge d'améliorer certains aspects de l'établissement.

**TRAVAIL À FAIRE :**

- 1°) Expliquez le principe des buffets en libre circulation (*free flow, scramble*) en cafétéria. (6 points)
- 2°) Proposer quatre solutions visant à améliorer la prestation d'un site de ce type. (8 points)
- 3°) Citez 3 actions commerciales visant à promouvoir le fromage à « La Cafet ». (6 points)