

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef : 4

PHASES	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
CONCEPTION ET ORGANISATION	15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
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	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 1		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2009	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 0906-RETC : SVC 1	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1 / 8

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. (10 points)

Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de

Pêches flambées - Glace vanille (2 personnes)

2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** :

1 – fiche cocktail (cocktail à base de Vermouth)

2 – fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat :

Côte de bœuf grillée – Sauce Béarnaise Pommes Pont-Neuf – Haricots verts au beurre

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 pour deux personnes : le cocktail proposé à base du produit imposé.**
NB : Pour la réalisation, il sera tenu compte des produits et matériels disponibles au bar de l'établissement.

Cocktail à base de Vermouth

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

Saint-Nectaire - Reblochon

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

Melon au Porto

(Le melon est présenté sur glace en cuisine, le Porto est proposé au client à la table)

Côte de bœuf grillée - Sauce Béarnaise

Pommes Pont-Neuf - Haricots verts au beurre

(Découpage et dressage de la côte de bœuf au guéridon. Garnitures à l'anglaise)

Pêche Melba

(En coupe au départ de la pâtisserie)

Table de 2 couverts

Melon à l'Italienne

(Le melon en quartier dans un saladier au buffet. Découpage du jambon et dressage des assiettes au buffet au cours du service en salle)

Paupiette de sole et saumon

Beurre blanc, Riz Pilaw

(Service au plat au guéridon, beurre blanc et garniture à l'anglaise)

Pêches flambées

Glace vanille

(Flambage au guéridon, glace en coupe)

MENU

Table de 4 couverts

Melon au Porto

Côte de bœuf grillée - Sauce Béarnaise
Pommes Pont-Neuf - Haricots verts au beurre

Pêche Melba

MENU

Table de 2 couverts

Melon à l'Italienne

Paupiette de sole et saumon
Beurre blanc - Riz pilaw

Pêches flambées
Glace vanille