

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				3,5
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	
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 du niveau V.

SUJET NOUMÉA 2		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2008	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère :0811-RESTCSVC1.	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 :

Litchis flambés au saké chinois
Sorbet mangue
(2 personnes)

2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** :

1 – fiche cocktail,

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

Pintadeau rôti sur canapé
Pommes gaufrettes

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG :

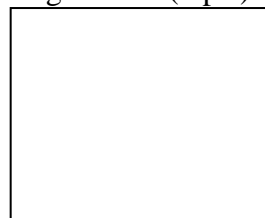
N° de candidat :

Numérotez vos pages /

Appellation de la préparation

Argumentaire de vente (2 pts)

Mise en place guéridon (2 pts)



Progression du travail (2 pts)

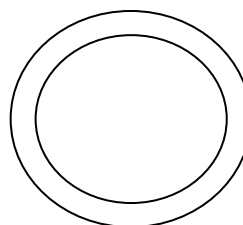
Denrée (1 pt)

Quantité

Couvert

Présentation sur assiette (1 pt)

Couvert



Accords mets – boissons (1 pt)

ANNEXE 2

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

1 – Fiche cocktail**2 – Fiche d'organisation et de répartition des tâches****du chef de rang et du commis***(à remettre aux examinateurs pour correction)***1 – FICHE COCKTAIL (6 pts)***(à base du produit imposé dans le sujet et à réaliser au bar lors de la phase pratique)*

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

2 – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES : (4 pts)

Pintadeau rôti sur canapé – Pommes gaufrettes		
Chronologie des opérations et répartition des tâches		
N° des opérations	CHEF DE RANG	COMMIS

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 : un 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 de whisky
(2 personnes)

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

Reblochon et Livarot

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

Bisque de crabe

Envoyée en tasses par la cuisine – Garniture à l'anglaise

Pintadeau rôti sur canapé

Pommes gaufrettes

Découpé et servi au guéridon

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon

Assiette de sorbets et de fruits exotiques

Préparée en cuisine et servie à l'assiette

Table de 2 couverts

Assiette de poissons fumés

Saumon tranché au buffet. Assiette complétée avec des poissons prétranchés – Accompagnement à l'anglaise

Curry de volaille

Riz créole

Servi au guéridon

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon

Litchis flambés au saké chinois

Sorbet mangue

Le candidat doit effectuer le flambage en salle en utilisant les ingrédients fournis

MENU

Table de 4 couverts

Bisque de crabe

Pintadeau rôti sur canapé
Pommes gaufrettes

Plateau de fromages

Assiette de sorbets et de fruits exotiques

MENU

Table de 2 couverts

Assiette de poissons fumés

Curry de volaille
Riz créole

Plateau de fromages

Litchis flambés au saké chinois
Sorbet mangue