

## FICHE CANDIDAT

### Sujet 1

#### **PHASE 3 : Pratique (1 h 30) 36 points**

Cette phase se déroule à partir de l'accueil des convives en salle de restaurant.

Vous devez réaliser un service de table de 4 couverts, en respectant les consignes du sujet.

Vous servirez les mets du menu ci-dessous, ainsi qu'un vin et des boissons chaudes.

**La mise en place et la décoration sont réalisées par le centre d'examen.**

<b>SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS</b>	
<b>MENU</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
FEUILLETÉ D'ASPERGES SAUCE MOUSSELÏNE ***	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise ***
CURRY D'AGNEAU RIZ MADRAS ***	Service au guéridon Service au guéridon ***
CERISES JUBILÉES	Réalisation et service au guéridon

**Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.**

**Les boissons chaudes proposées en fin de repas sont laissées  
à l'appréciation du centre d'examen.**

## **FICHE JURY**

### **Sujet 1**

#### **PHASE 3 : Pratique (1 h 30) 36 points**

Le candidat doit effectuer le service d'une table de quatre couverts.  
Il assurera le service des mets et des boissons en respectant les consignes du sujet.

La commission d'interrogation appréciera la qualité du service des mets et des boissons, la qualité de la relation commerciale, l'efficacité et les difficultés techniques constituant la prestation réalisée par le candidat.

#### **Consignes à la commission d'interrogation :**

La notation des candidats repose sur plusieurs critères dont la pondération varie en fonction des sujets. Puisque les colonnes D/C/B/A correspondent à des niveaux de compétences, ils ne peuvent être chiffrés, mais sont matérialisés pour chaque critère avec des croix. Ils permettent de dresser un profil global du candidat au baccalauréat technologique. L'évaluation chiffrée découle de ce profil.

Il convient d'utiliser uniquement la grille d'évaluation correspondant au présent sujet.  
Vous veillerez à la remplir aussi précisément que possible. Toute note inférieure à la moyenne sera obligatoirement justifiée en utilisant si nécessaire le verso de cette fiche.

<b>SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS</b>	
<b>MENU</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
FEUILLETÉ D'ASPERGES SAUCE MOUSSELINE ***	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise ***
CURRY D'AGNEAU RIZ MADRAS ***	Service au guéridon Service au guéridon ***
CERISES JUBILÉES	Réalisation et service au guéridon

**Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.**

**Les boissons chaudes proposées en fin de repas sont laissées à l'appréciation du centre d'examen.**

Matière d'œuvre sujet N°1

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>BOUCHERIE</b>				
Epaule d'agneau désossée	kg	0,800	8,06 €	6,45 €
<b>BOF</b>				
Beurre	kg	0,250	7,00 €	1,75 €
Crème liquide	Litre	0,200	3,50 €	0,70 €
Œuf	Pce	4	0,06 €	0,24 €
<b>FRUITS LÉGUMES</b>				
Oignon	kg	0,100	0,70 €	0,07 €
Carottes	kg	0,100	0,80 €	0,08 €
Ail	kg	0,020	4,00 €	0,08 €
Asperges botte 500 g	Botte	1	4,00 €	4,00 €
Riz long	kg	0,250	5,00 €	1,25 €
Tomates	kg	0,100	2,00 €	0,20 €
Citron	kg	0,200	1,30 €	0,26 €
<b>ÉCONOMAT</b>				
Amandes effilées	kg	0,050	8,83 €	0,44 €
Raisins secs	kg	0,050	3,60 €	0,18 €
Huile tournesol	Litre	0,100	1,40 €	0,14 €
Curry poudre	kg	0,070	20,00 €	1,40 €
Farine	kg	0,050	0,70 €	0,04 €
Ananas sirop boîte 4/4 (/12)	Boîte	0,250	2,00 €	0,50 €
Bigarreaux sirop boîte 4/4	Boîte	1	2,00 €	2,00 €
Biscuits type cigarettes russes	kg	0,100	10,00 €	1,00 €
Gelée groseille boîte 4/4	kg	0,050	3,00 €	0,15 €
Sucre semoule	kg	0,100	1,57 €	0,16 €
<b>SURGELÉS</b>				
Pâte feuilletée plaque	Pce	1	1,50 €	1,50 €
Glace vanille	Litre	0,400	5,00 €	2,00 €
<b>CAVE</b>				
Vin client	Btlle	1	3,50 €	3,50 €
Porto	Litre	0,050	10,00 €	0,50 €
Kirch	Litre	0,050	16,43 €	0,82 €
<b>BOULANGERIE</b>				
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
<b>TOTAL HORS ASSAISONNEMENT</b>				<b>30,00 €</b>
<b>ASSAISONNEMENT 2 %</b>				<b>0,60 €</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>				<b>30,60 €</b>

REMARQUES :

Prévoir :

## GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE B : SERVICE ET COMMERCIALISATION

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Date :

Service : Déjeuner/Dîner

Candidat n° d'inscription :

N° de rang :

N° de sujet : 1

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
<b>ENTRETIEN</b>	Capacité à rendre compte oralement						
	Qualité de la description de l'activité						
	Qualité de l'approfondissement						
	Pertinence des réponses aux questions posées par le jury						
<b>SOUS-TOTAL 1</b>						<b>/12</b>	
<b>Interrogation sur la connaissance des produits en situation de prise de commande</b>	Connaissance des mets					/6	
	Connaissance des boissons					/6	
<b>PRACTIQUE</b>	<i>SERVICE DES BOISSONS</i>	Débouchage et service du vin				/3	
		Service des boissons chaudes				/2	
	<i>SERVICE DES METS</i>	Port et service de 4 assiettes à entremets				/3	
		Organisation et service au guéridon				/4	
		Service à l'anglaise de la sauce				/2	
		Débarrassage des mets				/3	
	<i>DIFFICULTES TECHNIQUES</i>	Réalisation des cerises Jubilées				/5	
	<i>COMPORTEMENT PROFESSIONNEL ET RELATION COMMERCIALE</i>	Tenue professionnelle				/2	
		Communication commerciale				/3	
		Suivi du service (pain, eau, vin)				/2	
		Efficacité et propreté du service				/3	
		Disponibilité, adaptabilité, réactivité				/2	
	Rédaction des bons				/2		
<b>SOUS-TOTAL 2</b>						<b>/48</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>/60</b> points	
<b>NOTE FINALE SUR 20 →</b>							

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

<i>NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION</i>	<i>SIGNATURES</i>
---	-------------------