

## FICHE JURY

### Sujet 3

#### 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.

SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS	
MENU	OBSERVATIONS
DARTOIS AUX FRUITS DE MER ***	Découpage et service au guéridon ***
PINTADEAU RÔTI SUR CANAPÉ ET SON JUS POMMES PAÏLLE ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise Service au guéridon
MOUSSE AUX FRUITS ROUGES COULIS DE FRUITS	*** Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise

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 CANDIDAT

### Sujet 3

#### **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>
DARTOIS AUX FRUITS DE MER ***	Découpage et service au guéridon ***
PINTADEAU RÔTI SUR CANAPÉ ET SON JUS POMMES PAÏLLE ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise Service au guéridon ***
MOUSSE AUX FRUITS ROUGES COULIS DE FRUITS	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise

**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.**

## 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 : 3

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 du jus et du coulis				/2	
		Débarrassage des mets				/3	
	<i>DIFFICULTES TECHNIQUES</i>	Découpage du dartois				/2	
		Découpage du pintadeau				/3	
	<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

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

Matière d'œuvre sujet N°3

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>VOLAILLE</b>				
Pintadeau PAC	kg	1,300	6,00 €	7,80 €
<b>BOUCHERIE</b>				
Lard gras	kg	0,050	2,87 €	0,14 €
Foies de volailles	kg	0,100	3,32 €	0,33 €
<b>BOF</b>				
Beurre	kg	0,090	7,00 €	0,63 €
Crème liquide	Litre	0,200	3,50 €	0,70 €
Oeuf	Pce	3	0,06 €	0,18 €
<b>FRUITS LÉGUMES</b>				
Pomme de Terre Bintje	kg	1,500	0,50 €	0,75 €
Oignon	kg	0,100	0,70 €	0,07 €
Carottes	kg	0,100	0,80 €	0,08 €
Ail	kg	0,020	4,00 €	0,08 €
Thym	Botte	0,200	0,70 €	0,14 €
Echalotes	kg	0,200	5,00 €	1,00 €
Cresson	Botte	0,500	1,65 €	0,83 €
Champignon	kg	0,200	3,63 €	0,73 €
<b>ÉCONOMAT</b>				
Jus de veau clair	kg	0,030	10,00 €	0,30 €
Huile de friture	Litre	1,000	1,90 €	1,90 €
Farine	kg	0,050	0,70 €	0,04 €
Fumet de poisson	kg	0,030	23,00 €	0,69 €
Vin blanc	Litre	0,100	1,57 €	0,16 €
<b>SURGELÉS</b>				
Coulis de fruits rouges	Litre	0,200	5,00 €	1,00 €
Entremets fruits rouges (4 portions)	Pce	1	5,00 €	5,00 €
Pâte feuilletée plaque	Pce	1	1,50 €	1,50 €
Cocktail de fruits de mer	kg	0,400	7,86 €	3,14 €
<b>CAVE</b>				
Vin client	Btille	1	3,50 €	3,50 €
Cognac	Litre	0,050	10,00 €	0,50 €
<b>BOULANGERIE</b>				
Pain de mie	kg	0,400	4,50 €	1,80 €
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
<b>TOTAL HORS ASSAISONNEMENT</b>				<b>33,58 €</b>
<b>ASSAISONNEMENT 2 %</b>				<b>0,67 €</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>				<b>34,25 €</b>

**REMARQUES :**

**Prévoir :**