

FICHE JURY

Sujet 4

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
TERRINE DE POISSONS COULIS DE TOMATES ***	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise ***
POULET RÔTI ET SON JUS FAGOT DE HARICOTS VERTS ET TOMATES PROVENÇALES ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise Service au guéridon ***
TARTE AUX FRAÎSES	Découpage 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 CANDIDAT

Sujet 4

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.

SERVICE D'UNE TABLE DE 4 COUVERTS	
MENU	OBSERVATIONS
TERRINE DE POISSONS COULIS DE TOMATES ***	Port de 4 assiettes à entremets Service à l'anglaise ***
POULET RÔTI ET SON JUS FAGOT DE HARICOTS VERTS ET TOMATES PROVENÇALES ***	Découpage et service au guéridon Service à l'anglaise Service au guéridon ***
TARTE AUX FRAÎSES	Découpage 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.**

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 : 4

Nom :

Prénom :

DOMAINES		D	C	B	A	Total points	Observations
ENTRETIEN	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						
SOUS-TOTAL 1						/12	
Interrogation sur la connaissance des produits en situation de prise de commande	Connaissance des mets					/6	
	Connaissance des boissons					/6	
PRACTIQUE	<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	
		Débarassage des mets				/3	
	<i>DIFFICULTES TECHNIQUES</i>	Découpage du poulet rôti				/3	
		Découpage de la tarte aux fraises				/2	
	<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		
SOUS-TOTAL 2						/48	
TOTAL						/60 points	
NOTE FINALE SUR 20 →							

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

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

Matière d'œuvre sujet N°4

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
VOLAILLE				
Poulet PAC	Pce	1,000	3,48 €	3,48 €
BOUCHERIE				
Poitrine fumée	kg	0,080	6,06 €	0,48 €
BOF				
Beurre	kg	0,100	7,00 €	0,70 €
Lait	Litre	0,500	0,68 €	0,34 €
Oeuf	Pce	3	0,06 €	0,18 €
FRUITS LÉGUMES				
Oignon	kg	0,200	0,70 €	0,14 €
Carottes	kg	0,100	0,80 €	0,08 €
Ail	kg	0,020	4,00 €	0,08 €
Thym	Botte	1/4	4,00 €	1,00 €
Persil frisé	kg	0,050	3,00 €	0,15 €
Tomates tout venant	kg	0,400	2,00 €	0,80 €
Tomates garniture	kg	0,200	2,00 €	0,40 €
Fraises	kg	0,800	5,81 €	4,65 €
ÉCONOMAT				
Jus de veau clair	kg	0,030	10,00 €	0,30 €
Fines herbes	kg	0,100	5,00 €	0,50 €
Chapelure	kg	0,100	2,67 €	0,27 €
Huile tournesol	Litre	0,100	1,40 €	0,14 €
Huile d'olive	Litre	0,050	3,50 €	0,18 €
Amandes en poudre	kg	0,070	6,61 €	0,46 €
Concentré de tomates	kg	0,040	5,00 €	0,20 €
Farine	kg	0,140	0,70 €	0,10 €
Vanille liquide	litre	0,010	9,25 €	0,09 €
Sucre glace	kg	0,100	2,26 €	0,23 €
Sucre semoule	kg	0,050	1,53 €	0,08 €
SURGELÉS				
Haricots verts extra fins	kg	0,500	5,00 €	2,50 €
Pâte feuilletée plaque	Pce	1/2	1,50 €	0,75 €
Terrine de poisson PAI	kg	0,500	10,00 €	5,00 €
CAVE				
Vin client	Btyle	1	3,50 €	3,50 €
BOULANGERIE				
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
TOTAL HORS ASSAISONNEMENT				27,37 €
ASSAISONNEMENT 2 %				0,55 €
TOTAL GENERAL				27,92 €

REMARQUES :

Prévoir :

Bfn Hôtellerie - Tech. Prof. : B
Service et commercialisation