

**FICHE JURY****Sujet 6****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>
SALADE PÉRIGOURDINE ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
STEAK DE THON GRILLÉ RATATOUILLE SAUCE CHORON ***	Service au guéridon Service au guéridon Service à l'anglaise ***
PÊCHES FLAMBÉES GLACE VANILLE	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 CANDIDAT

### Sujet 6

#### **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>
SALADE PÉRIGOURDINE ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
STEAK DE THON GRILLÉ RATATOUILLE SAUCE CHORON ***	Service au guéridon Service au guéridon Service à l'anglaise ***
PÊCHES FLAMBÉES GLACE VANILLE	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.**

## 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 : 6

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 pêches flambées				/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>
---	-------------------

Matière d'œuvre sujet N°6

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>VOLAILLE</b>				
Foies de Volailles	kg	0,200	3,32 €	0,66 €
Magrets de canard séchés	kg	0,080	24,36 €	1,95 €
Gésiers confits	kg	0,200	7,59 €	1,52 €
<b>POISSONNERIE</b>				
Thon longe (Albacore)	kg	0,600	14,00 €	8,40 €
<b>BOF</b>				
Beurre	kg	0,250	7,00 €	1,75 €
Œuf	Pce	4	0,06 €	0,24 €
<b>FRUITS LÉGUMES</b>				
Oignon	kg	0,100	0,70 €	0,07 €
Poivron rouge	kg	0,100	1,50 €	0,15 €
Poivron vert	kg	0,100	1,50 €	0,15 €
Courgettes	kg	0,300	1,90 €	0,57 €
Aubergines	kg	0,300	2,20 €	0,66 €
Ail	kg	0,050	4,00 €	0,20 €
Tomates cerises	kg	0,100	10,00 €	1,00 €
Salade mêlée	kg	0,250	6,40 €	1,60 €
Estragon	Botte	0,500	0,70 €	0,35 €
Echalotes	kg	0,100	2,35 €	0,24 €
Thym	Botte	0,200	0,70 €	0,14 €
Ciboulette	Botte	0,100	0,60 €	0,06 €
Citron	kg	0,200	1,30 €	0,26 €
Tomates grosses	kg	0,500	1,30 €	0,65 €
<b>ÉCONOMAT</b>				
Pignons de pin	kg	0,020	20,45 €	0,41 €
Cerneaux de noix	kg	0,020	6,36 €	0,13 €
Huile tournesol	Litre	0,050	1,40 €	0,07 €
Huile d'olive	Litre	0,100	3,87 €	0,39 €
Vinaigre Balsamique	Litre	0,050	5,50 €	0,28 €
Moutarde à l'ancienne	kg	0,005	4,46 €	0,02 €
Pêche sirop boîte 4/4 /12	Boîte	1	1,42 €	1,42 €
Biscuit type cigarettes russes	kg	0,100	10,00 €	1,00 €
Sucre semoule	kg	0,100	1,57 €	0,16 €
<b>SURGELÉS</b>				
Glace vanille	Litre	0,400	5,00 €	2,00 €
<b>CAVE</b>				
Vin client	Btllé	1	3,50 €	3,50 €
Cointreau	Litre	0,050	18,00 €	0,90 €
Cognac	Litre	0,050	13,00 €	0,65 €
<b>BOULANGERIE</b>				
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
<b>TOTAL HORS ASSAISONNEMENT</b>				<b>32,13 €</b>
<b>ASSAISONNEMENT 2 %</b>				<b>0,64 €</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>				<b>32,78 €</b>

**REMARQUES :**

**Prévoir :**