

FICHE CANDIDAT

Sujet 9

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
MELON À L'ITALIENNE ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
SOLE MEUNIÈRE POMMES PERSILLÉES ***	Préparation et service au guéridon Service au guéridon ***
MOELLEUX AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAÏSE	Service au guéridon 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 JURY**Sujet 9****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
MELON À L'ITALIENNE ***	Port de 4 assiettes à entremets ***
SOLE MEUNIÈRE POMMES PERSILLÉES ***	Préparation et service au guéridon Service au guéridon ***
MOELLEUX AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAÏSE	Service au guéridon 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 : 9

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 de la crème					/2	
		Débarrassage des mets					/3	
	<i>DIFFICULTES TECHNIQUES</i>	Préparation des soles Meunière					/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		
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°9

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
POISSONNERIE				
Sole portion (250 grammes)	kg	1	15,00 €	15,00 €
BOUCHERIE				
Jambon sec cru type bayonne tranché sans os	kg	0,250	17,00 €	4,25 €
BOF				
Beurre	kg	0,100	7,00 €	0,70 €
Lait	Litre	0,250	0,68 €	0,17 €
Oeuf	Pce	2	0,06 €	0,12 €
FRUITS LÉGUMES				
Melon	Pce	1	4,00 €	4,00 €
Pommes de terre grosse taille	kg	1	0,50 €	0,50 €
Ail	kg	0,050	4,00 €	0,20 €
Persil	Botte	1	0,70 €	0,70 €
Citron	kg	0,300	1,30 €	0,39 €
ÉCONOMAT				
Farine	kg	0,060	0,51 €	0,03 €
Sucre semoule	kg	0,050	1,53 €	0,08 €
Vanille gousse	Pce	0,250	1,50 €	0,38 €
Huile tournesol	Litre	0,050	1,40 €	0,07 €
SURGELÉS				
Moelleux Individuels chocolat	Pce	4	1,50 €	6,00 €
CAVE				
Vin client	Btlle	1	3,50 €	3,50 €
BOULANGERIE				
Pain individuel	Pce	4	0,15 €	0,60 €
TOTAL HORS ASSAISONNEMENT				36,68 €
ASSAISONNEMENT 2 %				0,73 €
TOTAL GENERAL				37,42 €

REMARQUES :

Prévoir :