

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef : 4

PHASES	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
CONCEPTION ET ORGANISATION	15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
16 h 00 – 16 h 30 Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique Prise de contact avec le commis et transmission des consignes				
SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

Remarque : le candidat sera assisté d'un commis de niveau V.

SUJET 1		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1006RESTC:SVC1	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1/8

A - PHASE ÉCRITE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION

(Les copies seront relevées à la fin du temps imparti)

Durée : 30 min

Coef. : 0,5

TRAVAIL À FAIRE :

1. (10 points)

Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de

Pêches flambées sur glace vanille

2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** :

1 – fiche cocktail,

2 – fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat :

1 - Cocktail classique à base de Cognac pour 1 personne

**2 - Entrecôte double grillée – Sauce Béarnaise
Pommes allumettes**

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG :.....

N° de candidat :

Numérotez vos pages /

Appellation de la préparation

Argumentaire de vente (2 pts)

Mise en place guéridon (2 pts)

Progression du travail (2 pts)

Denrée (1 pt)

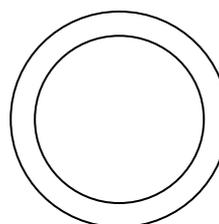
Quantité

Préparations similaires (1 pt)

Présentation sur assiette (1 pt)

Couvert

Couvert



Accords mets – boissons (1 pt)

ANNEXE 2

N° DE RANG N° de candidat : Numérotez vos pages /

1 – Fiche cocktail
2 – Fiche d'organisation et de répartition des tâches
du chef de rang et du commis
(à remettre aux examinateurs pour correction)

1 – FICHE COCKTAIL POUR UNE PERSONNE (6 pts)
(à base du produit imposé dans le sujet et à réaliser au bar lors de la phase pratique)

Nom du cocktail (0,5 pt) :		
Catégorie : (1 pt) <i>(entourer la réponse correspondante)</i>		Mode d'élaboration : (1 pt) <i>(entourer la réponse correspondante)</i>
Short drink – Long drink – Fancy drink		Direct au verre – Verre à mélange - Shaker
Before dinner – After dinner		
COMPOSITION DU COCKTAIL		VERRERIE UTILISÉE (1 pt)
Produit (1,5 pt)	Quantité (1 pt)	Décoration :
Quantité totale :		

2 – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES : (4 pts)

Entrecôte double grillée – Sauce Béarnaise - Pommes allumettes		
Chronologie des opérations et répartition des tâches		
N° des opérations	CHEF DE RANG	COMMIS

B - PHASE PRATIQUE - ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 4 heures 30

Coef. : 3,5

TRAVAIL À FAIRE

Situations réelles de service

- **Organiser, répartir, coordonner les tâches en exerçant un suivi tout au long de l'épreuve et en respectant les directives concernant :**
- la mise en place et la préparation du service,
 - le service proprement dit,
 - les rangements après le service.

Service de 6 couverts répartis sur 1 table de 4 couverts et 1 table de 2 couverts avec l'aide d'un commis.

- **1. Réaliser devant le jury : un cocktail à base du produit imposé.**

NB : *Pour la réalisation, il sera tenu compte des produits et matériels disponibles au bar de l'établissement.*

Un cocktail classique à base de Cognac pour 2 personnes

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de deux fromages AOC.**

Roquefort - Bleu d'Auvergne

Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **membres du jury** tenant le **rôle de clients**, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte des mets et des boissons, simuler la prise de commande et mettre en œuvre les techniques commerciales en français et dans la langue étrangère choisie pour l'épreuve E4.

MENUS

Table de 4 couverts

Asperges sauce mousseline
Service au guéridon – Sauce en saucière à l'anglaise

Entrecôte double grillée - Sauce Béarnaise
Pommes allumettes
Entrecôtes doubles découpées au guéridon

Plateau de fromages
Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Pêches Melba
En coupe au départ du passe, service à l'assiette

Table de 2 couverts

Assiette nordique
Filetage du saumon fumé uniquement et dressage des assiettes au buffet

Tronçon de turbot poché
Sauce mousseline
Pomme vapeur
Filetage et service du tronçon au guéridon – Garniture et sauce en saucière à l'anglaise

Plateau de fromages
Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Pêches flambées glace vanille
Le candidat doit effectuer le flambage au guéridon – Glace dressée en coupe

MENU

Table de 4 couverts

Asperges sauce mousseline

Entrecôte double grillée – Sauce Béarnaise
Pommes allumettes

Plateau de fromages

Pêche Melba

MENU

Table de 2 couverts

Assiette nordique

Tronçon de turbot poché
Sauce mousseline
Pomme vapeur

Plateau de fromages

Pêches flambées glace vanille