

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 2		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1006RESTC:SVC 2	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 des

Crêpes flambées

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 gin pour 1 personne

**2 - Daurade grillée (2 pers) – Beurre à l'anis
Ratatouille – Pomme vapeur**

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)

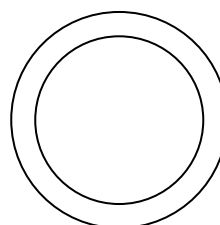
Quantité

Préparations similaires (1 pt)

Présentation sur assiette (1 pt)

Couvert

Couvert



Accords mets – boissons (1 pt)

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 gin pour 2 personnes

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

Alsace gewurztraminer – Graves blanc

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.

Repère : 1006RESC:SVC2	Ce sujet comporte 8 pages	Page 5/8

MENUS

Table de 4 couverts

Salade de la mer
Service à l'assiette

Magret de canard aux pêches
Pommes gaufrettes
Découpe et service du magret de canard au guéridon – Garniture à l'anglaise

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

Assiette de sorbets et glaces
Service à l'assiette

Table de 2 couverts

Melon à l'Italienne
Découpe du jambon cru et dressage des assiettes au buffet

Daurade grillée (2 pers)
Beurre à l'anis
Ratatouille – Pomme vapeur
Filetage de la daurade au guéridon
Service à l'anglaise pour les garnitures et la saucière de beurre à l'anis

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

Crêpes flambées
Flambage et service au guéridon

Repère : 1006RESTC:SVC2	Ce sujet comporte 8 pages	Page 6/8

MENU

Table de 4 couverts

Salade aux fruits de mer

Magret de canard à l'orange
Pommes gaufrettes

Plateau de fromages

Assiette de sorbets et glaces

MENU

Table de 2 couverts

Melon à l'Italienne

Daurade grillée (2 pers)
Beurre à l'anis
Ratatouille – Pomme vapeur

Plateau de fromages

Crêpes flambées