

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 3		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1006-RETC:SVC3	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 l'

Assiette de charcuteries

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 rhum pour 1 personne

2 - Steak au poivre flambé

Petits pois à la Française

Pommes croquettes

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)

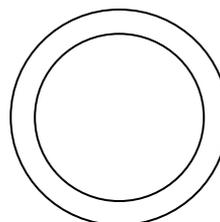
Quantité

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 rhum pour 2 personnes

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

Comté - Cantal

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

Bisque de crabes

Service en tasse – Garniture à l'anglaise

Steak au poivre flambé

Petits pois à la Française

Pommes croquettes

Flambage, préparation et dressage des steaks au guéridon – Garnitures à l'anglaise

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon

Tarte aux pommes à l'Alsacienne

Découpe et service au guéridon

Table de 2 couverts

Assiette de charcuteries

Découpe des charcuteries et dressage des assiettes au buffet

Sole meunière

Pomme vapeur

Filetage des deux soles au guéridon – Garniture à l'anglaise

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon

Poire Belle-Hélène

Service en coupe à glace – Sauce chocolat, crème chantilly et amandes effilées grillées en saucière à l'anglaise

MENU

Table de 4 couverts

Bisque de crabes

Steak au poivre flambé
Petits pois à la Française
Pommes croquettes

Plateau de fromages

Tarte aux pommes à l'Alsacienne

MENU

Table de 2 couverts

Assiette de charcuteries

Sole meunière
Pomme vapeur

Plateau de fromages

Poire Belle-Hélène