

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		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1009RESTC:SVC	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

Salade de fruits frais

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 Téquila pour 1 personne

**2 - Loup grillé (2 pers) flambé au pastis
Ratatouille**

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)

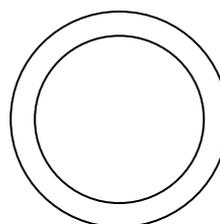
Quantité

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 Téquila pour 2 personnes

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

Valençay - Chavignol

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

Salade Niçoise

Salade servie à l'assiette – la sauce vinaigrette sera servie à l'anglaise

Carré d'agneau rôti au jus au thym

Tian provençal

Découpe et dressage du carré d'agneau au guéridon – Tian individuel

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Salade de fruits frais

Servie en coupe

Table de 2 couverts

Melon au Floc de Gascogne

Melon servi à l'assiette – Proposer le Floc de Gascogne rouge ou blanc au client

Loup grillé flambé au pastis

Ratatouille

Filetage et service du loup au guéridon – Garniture à l'anglaise

Plateau de fromages

Identique pour les 2 tables. Service au guéridon

Chariot de desserts

Service à partir d'un chariot de desserts

MENU

Table de 4 couverts

Salade Niçoise

Carré d'agneau rôti au thym
Tian provençal

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

MENU

Table de 2 couverts

Melon au Floc de Gascogne

Loup grillé flambé au pastis
Ratatouille

Plateau de fromages

Chariot de desserts