

## 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
<b>16 h 00 – 16 h 30</b> <b>Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique</b> Prise de contact avec le commis et transmission des consignes				
<b>SERVICE ET COMMERCIALISATION</b>				
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
<b>18 h 30 – 19 h 30</b> <b>Repas du candidat</b>				
2. Service	19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

<b>SUJET</b>		
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010</b>	<b>E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)</b>	
Repère : 1009RESTC:SVC	Ce sujet comporte <b>8</b> pages	Page <b>1</b> / 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**





## 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