

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION Session 2010

Phase pratique « Service et commercialisation »

À l'occasion du rallye d'automne de La Rochelle, un jeune couple parisien vient découvrir la ville. Il séjourne en demi-pension à l'auberge « Le Homard Bleu » sur l'île d'Oléron où vous êtes employé(e) en tant que maître d'hôtel.

ÉPREUVE BAR

Installés sur la terrasse du bar, les jeunes gens souhaitent déguster un cocktail rafraîchissant tout en étudiant le menu. Ils retiennent votre proposition du « Tampico ». Vous réalisez et servez ces deux cocktails.

ÉPREUVE DE CONTRÔLE DE MISE EN PLACE

Pendant que vos clients dégustent le cocktail au bar, vous contrôlez la « mise en place banquet » de leur table réalisée par l'un de vos chefs de rang.

MENU PLEIN SOLEIL

Gaspacho Andalou

Mouclade Charentaise

Bar de ligne en croûte de sel, légumes
croquants

Escalope de veau crémée
Tian de légumes

Assortiment de fromages français affinés

Tarte des soeurs Tatin

BOISSONS

1 verre de Pineau des Charentes rosé

AOC Bellet Domaine de Fogolar

AOC Bourgeuil Les Marsaules
Domaine du Bel Air

Pommeau de Normandie

ÉPREUVE D'ANIMATION PAR LES TECHNIQUES

Il vous est demandé de réaliser le flambage et le service de deux brochettes de fruits frais devant vos clients (un jury de 2 personnes).

ÉPREUVE DE SOMMELLERIE

Pour l'escalope de veau crémée, vos clients ont choisi un vin rouge de la région du Val de Loire. Il nécessite un carafage. Vous ouvrez, vous carafez et vous servez cette bouteille de vin à vos deux clients (jury de 2 personnes).