

CONCOURS GÉNÉRAL session 2012

« TECHNOLOGIES ET GESTION HÔTELIÈRES »

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
« HÔTELLERIE »



ÉPREUVES DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« SERVICE ET COMMERCIALISATION »

(Durée : 1h10)

- ☞ ATELIER 1 : *Connaissance des boissons alcoolisées françaises* (15 minutes)
- ☞ ATELIER 2 : *Commercialisation des boissons chaudes et des digestifs* (20 minutes)
- ☞ ATELIER 3 : *Découpe d'un magret de canard flambé* (35 minutes)

Note obtenue sur 20 : _____

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« SERVICE ET COMMERCIALISATION »

ATELIER N° 1

Connaissance des boissons alcoolisées françaises

Durée : 15 minutes

Dix boissons alcoolisées françaises, numérotées de 1 à 10, sont présentées devant vous.

1. **Complétez** le tableau en indiquant à côté de chaque boisson le numéro du verre correspondant.

Note obtenue sur 10 : _____

Numéro	Nom des boissons
	Bière
	Chartreuse
	Cidre
	Cointreau
	Eau-de-vie de mirabelle
	Floc de Gascogne
	Lillet
	Muscat de Frontignan
	Ricard
	Suze

ATELIER N°1

La connaissance des boissons alcoolisées françaises

2. **Reportez** sur la carte jointe le nom de la boisson dans sa région de production.

Note obtenue sur 10 : _____



ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« SERVICE ET COMMERCIALISATION »

ATELIER N° 2

Commercialisation des boissons chaudes et des digestifs

Temps de lecture du sujet : 5 minutes

Durée de la mise en situation : 15 minutes

Vous êtes barman au restaurant gastronomique « Saveurs & Délices ».

Deux clients sont venus déjeuner dans votre restaurant. Ils viennent de terminer leurs desserts.

Vous **prenez** la commande des boissons chaudes et des digestifs.

Vous **débutez** la conversation en anglais.

Vous **rédigez** les bons en fonction des commandes.

Restaurant

« Saveurs & Délices »



Concours général 2012 « Technologie et gestion hôtelières »

Épreuve : **SERVICE ET COMMERCIALISATION**

ATELIER N° 2

Les Boissons Chaudes

Chocolat Chaud	4,90 €
Lait Chaud	4,20 €

LES CAFÉS

Café Colombie	2,90 €
Moka d'Éthiopie	2,90 €
Robusta de Côte d'Ivoire	2,90 €
Blue Mountain	4,90 €
Cappuccino	4,90 €
Café Viennois	4,90 €
Café Vanille	4,20 €
Décaféiné 100 % « Arabica »	3,40 €

LES THÉS

Thé Vert à la Menthe	4,90 €
Darjeeling	4,90 €
Earl Grey	4,90 €
Impérial Souchong	4,90 €

LES INFUSIONS

Verveine	4,20 €
Camomille	4,20 €
Tilleul	4,20 €



Les Digestifs

LES EAUX DE VIE BLANCHES (4cl)

Kirsch, Mirabelle, Williamine	5,50 €
Vodka, Gin	6,50 €

LES EAUX DE VIE BRUNES (4cl)

Cognac Fine Champagne	9,50 €
Armagnac XO	7,50 €
Calvados	6,50 €
Marc de Champagne	6,50 €
Rhum Havana Club	6,50 €
Irish Whiskey	7,50 €
Scotch Whisky	7,50 €
Bourbon	7,50 €

LES LIQUEURS ET LES CRÈMES (4 cl)

Fraise des Bois	6,20 €
Get	6,20 €
Chartreuse	7,50 €
Grand Marnier	6,20 €
Bailey's	6,20 €

PRIX NETS

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« **SERVICE ET COMMERCIALISATION** »

ATELIER N° 3

Découpe d'un magret de canard flambé

Temps de lecture du sujet et préparation du poste de travail : 10 minutes

Réalisation : 20 minutes

Évaluation : 3 minutes

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant gastronomique « Saveurs & Délices ».

Deux clients ont commandé un magret de canard flambé.

À l'aide des ingrédients et du matériel mis à votre disposition, vous **mettez en place** votre poste de travail et vous **réalisez** le flambage, le découpage et le dressage au guéridon de ce plat.

Vous **répondez** aux questions posées par les clients.

Enfin, vous **évaluez** en quelques minutes votre prestation.