

TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

Approfondissement « Service et Commercialisation »

Session 2011

ÉPREUVE FINALE

DOSSIER CANDIDAT

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
Session 2011

ÉPREUVE FINALE : service et commercialisation

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE ET PRATIQUE

Le service de l'apéritif : le candidat doit promouvoir la vente des apéritifs courants, kir, kir royal et boissons sans alcool sont aussi à disposition. Toutes les commandes sont préparées par le bar et servies à table par les candidats.

Le service des vins et boissons : choisis par les convives à partir de la carte proposée par le centre du concours. Cette carte comportera un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille et demi-bouteille.

Des eaux minérales plates et gazeuses seront disponibles.

Le service des boissons chaudes, café, thé et infusion préparées au bar, sera assuré par les candidats.

Le centre d'examen met à votre disposition : le pain nécessaire au service (6 petits pains et une baguette par candidat) et la décoration florale des deux tables.

PROPOSITION D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE PRATIQUE

14 h 00	Appel des candidats et vestiaire.
14 h 30	Présentation des locaux et du matériel.
14 h 40	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours. Attribution d'un rang par tirage au sort.
15 h 00	Ouverture du sujet et précisions utiles.
15 h 20	Prise de connaissance du sujet.
15 h 45	<u>DÉBUT DE L'ÉPREUVE</u> <ul style="list-style-type: none">• Mise en place : mise en place d'une table de 4 et de 2 couverts « à la carte », mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.• Épreuve d'argumentation commerciale d'une carte des boissons chaudes : (15 minutes) L'épreuve se déroule devant un jury installé autour d'une table dressée.• Épreuve de technique imposée : (15 minutes) Le candidat réalise devant le jury la préparation d'un découpage d'un ananas frais.
17 h 45	<u>Fin de tous les travaux.</u> Contrôle de la mise en place par le jury.
18 h à 19 h	Pause repas pour les candidats.
19 h 15 à 19 h 30	Accueil des convives et service de l'apéritif à table.
19 h 30	DÉBUT DU SERVICE.
21 h 30	FIN DU SERVICE.
21 h 35	PHASE D'ENTRETIEN AVEC LES CANDIDATS.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
Session 2011

ÉPREUVE FINALE : service et commercialisation

PRÉCISIONS CONCERNANT L'ÉPREUVE DE BAR

L'épreuve se déroule aux bars du restaurant en état de fonctionnement.
Des clients (membres du jury) demandent la réalisation et la commercialisation d'un cocktail à base de **BITTER** pour deux personnes.

**PRÉCISIONS CONCERNANT L'ÉPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE D'UNE
CARTE DES BOISSONS CHAUDES**

➡ *Prévoir LE SUPPORT DE VENTES.*

L'épreuve se déroule dans le salon du bar de restaurant.
Des clients (membres du jury) désirent y obtenir toute information utile à la commercialisation des boissons chaudes.

Le candidat doit proposer et conseiller les clients à partir d'un support de vente fourni.

Le candidat devra proposer les produits d'accompagnement en accord avec les boissons choisies.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION
Session 2011

ÉPREUVE FINALE : service et commercialisation

MENUS À SERVIR PAR LE CANDIDAT

Les apéritifs sont préparés au bar par le centre et servis à table par les candidats

TABLE DE 2 COUVERTS

TABLE DE 4 COUVERTS

MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS	MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS
Ravioles de langoustines à la nage	À l'assiette.		Douzaine d'escargots à la bourguignonne	À l'assiette.	Service des escargots en coquilles.
Bar (2 pers.) Beurre Nantais Étuvée de fenouil et de mangue	Poisson et garniture au plat. Beurre en saucière	Filetage et dressage du poisson au guéridon. Garniture et sauce à l'anglaise.	Filet de bœuf façon Wellington Sauce Madère Pommes châteaux Fagots de HV Tomates provençales	Viande et garnitures sur plat. Sauce en saucière.	Découpage et dressage de la viande et de la garniture au guéridon. Sauce à l'anglaise.
Pastilla de chèvre et son mesclun	À l'assiette.		Plateau de fromages affinés		Service au guéridon.
Déclinaison exotique	Préparation de l'ananas à l'office. Dressage en pâtisserie (glace coco, complément de l'assiette avec fruits exotiques frais).	Flambage de l'ananas au guéridon. Compléter l'assiette au guéridon.	Tartelette des demoiselles Tatin et sa crème fouettée	À l'assiette et crème fouettée en saucière.	Service de la crème à l'anglaise.

Le café et autres boissons chaudes sont accompagnés de mignardises