

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS

TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION Session 2011

Phase pratique « Service et commercialisation »

À l'occasion de leur futur mariage, un couple de jeunes gens demande à leur traiteur de leur proposer un repas « test ».

ÉPREUVE BAR

Pour l'apéritif il leur propose de découvrir une dizaine de boissons différentes, afin de choisir le produit de base du cocktail de leur manifestation.

(test olfactif uniquement)

ÉPREUVE DE CONTRÔLE DE MISE EN PLACE

Pendant que vos clients dégustent le cocktail au bar, vous contrôlez la « mise en place banquet » de la table réalisée par le traiteur.

MENU mariage

Farandole de mises en bouche

Trilogie de foie gras

Bar de ligne en croûte de sel, légumes
croquants

Tournedos à la bordelaise

Fricassée de cèpes

Assortiment de fromages français affinés

Pièce montée de la mariée

BOISSONS

1 verre d'AOC Jurançon

AOC Pessac Léognan Blanc

AOC St Estèphe

Champagne

ÉPREUVE D'ANIMATION PAR LES TECHNIQUES

Il vous est demandé de réaliser devant vos clients le flambage et le service de deux portions d'ananas (un jury de 2 personnes).

ÉPREUVE DE SOMMELLERIE

Afin de respecter les quantités de vin commandées par le traiteur, il vous est demandé de doser équitablement dans 8 verres, une bouteille de 75 cl.