

CONCOURS GÉNÉRAL session 2013

« TECHNOLOGIE ET GESTION HÔTELIÈRES »

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
« HOTELLERIE »



ÉPREUVES DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« SERVICE ET COMMERCIALISATION »

(Durée : 1h05)

- ☞ **ATELIER 1** : *Connaissance des spécialités culinaires françaises* (15 minutes)
- ☞ **ATELIER 2** : *Commercialisation des mets* (25 minutes)
- ☞ **ATELIER 3** : *Service d'un plateau de fromages français* (25 minutes)

Numéro de candidat

Note obtenue sur 20 : _____

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« **SERVICE ET COMMERCIALISATION** »

ATELIER N° 1

Connaissance des spécialités culinaires françaises

Durée : 15 minutes

Dix spécialités régionales françaises, numérotées de 1 à 10, sont présentées devant vous. Vous devez les identifier visuellement.

1. **Complétez** le tableau en indiquant à côté de chaque numéro le nom de la spécialité correspondante.

Note obtenue sur 10 : _____

Numéro	Nom des spécialités régionales
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

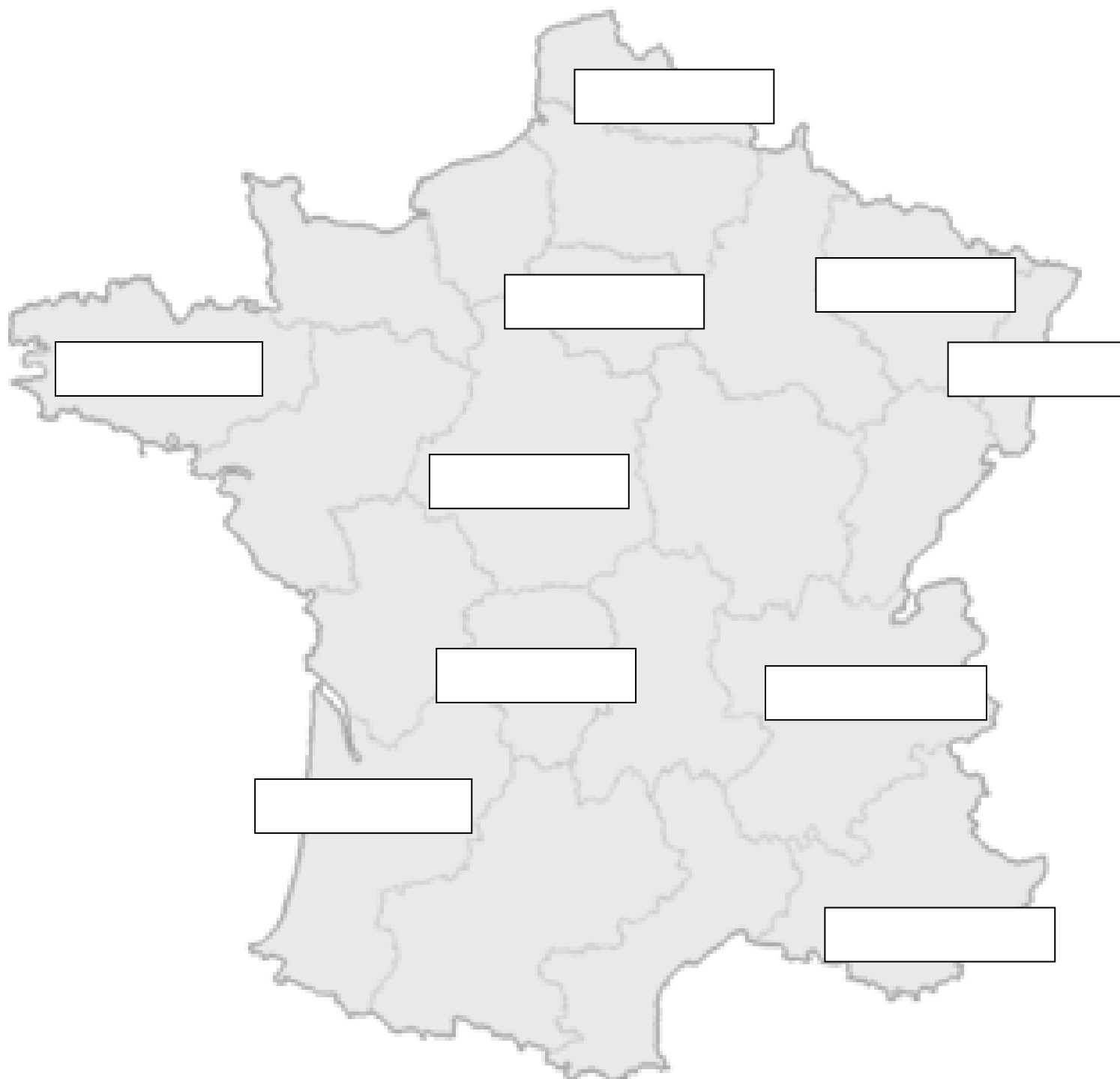
Numéro de candidat

ATELIER N°1

Connaissance des spécialités culinaires françaises

2. **Reportez** sur la carte le numéro de la spécialité dans sa région d'origine.

Note obtenue sur 10 : _____



ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« **SERVICE ET COMMERCIALISATION** »

ATELIER N° 2

Commercialisation des mets

Temps de lecture du sujet : 5 minutes

Durée de la mise en situation : 20 minutes

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant gastronomique « La Délicieuse Parenthèse ».

Deux clients sont venus déjeuner dans votre restaurant.

Vous **prenez** la commande des mets.

Lors du briefing avec la cuisine, le chef vous demande de forcer la vente sur le **tartare aux deux saumons** ; en effet, suite à l'annulation d'un groupe, il se retrouve avec un stock important de poisson.

Vous **rédigez** les bons en fonction des commandes. Puis vous **annoncez** le bon de commande en cuisine.

Vous **débutez** la conversation en anglais.

(la délicieuse
parenthèse)



ENTRÉES

Assiette de fruits de mer	12,90 €
Tartare aux deux saumons	13,50 €
Salade d'avocat au crabe	9,90 €
Carpaccio de bœuf	11,90 €
Gaspacho andalou	9,90 €

FROMAGES

Plateau de fromages affinés	7,50 €
Faisselle de fromage blanc	4,50 €

DESSERTS

Tarte Tatin	6,70 €
Soupe de fraises	6,20 €
Crêpes Suzette	6,50 €
Ananas flambé, glace vanille Bourbon	6,70 €
Opéra	6,20 €

POISSONS

Bar de ligne au fenouil	17,50 €
Daurade royale à la provençale	18,50 €
Filets de Féra façon meunière	15,50 €
Saint Jacques au beurre blanc	16,90 €

VIANDES

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise (2 pers)	32,50 €
Magret de canard flambé, sauce à l'orange	17,50 €
Cuisse de poulet de Bresse aux écrevisses	16,50 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes	18,90 €
Mignon de porc aux morilles	17,90 €
Escalope de veau printanière	16,20 €

FORMULE « MENU-CARTE »

32,50 €

entrée + plat + dessert

PRIX NETS

Épreuve : **SERVICE ET COMMERCIALISATION**

ÉPREUVE DE TECHNIQUES APPLIQUÉES

« **SERVICE ET COMMERCIALISATION** »

ATELIER N° 3

Service d'un plateau de fromages français

Temps de lecture du sujet et préparation du poste de travail : 5 minutes

Réalisation : 20 minutes

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant gastronomique « La Délicieuse Parenthèse ».

Deux clients viennent de commander une assiette de fromages.

A l'aide du plateau de fromages et du matériel mis à votre disposition, vous **mettez en place** votre poste de travail. Puis vous **effectuez** la présentation, le découpage et le service au guéridon du plateau de fromages.

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