C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement
SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve
Durée : 5 h Coef : 4

<table>
<tr><th>PHASES</th><th>Horaire</th><th>Nature de l'épreuve</th><th>Durée</th><th>Coef</th></tr>
<tr><td>CONCEPTION ET ORGANISATION</td><td>15 h 30 – 16 h 00</td><td>Écrite</td><td>0 h 30</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td colspan="5">16 h 00 – 16 h 30
Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique
Prise de contact avec le commis et transmission des consignes</td></tr>
<tr><td colspan="3">SERVICE ET COMMERCIALISATION</td><td></td><td rowspan="4">3,5</td></tr>
<tr><td>1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale</td><td>16 h 30 – 18 h 30</td><td>Pratique</td><td>2 h</td></tr>
<tr><td colspan="3">18 h 30 – 19 h 30
Repas du candidat</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Service</td><td>19 h 30 – 22 h 00</td><td>Pratique</td><td>2 h 30</td></tr>
</table>

Remarque : le candidat sera assisté d'un commis du niveau V.

<table>
<tr><td colspan="3">SUJET 3</td></tr>
<tr><td colspan="2">BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
Session : 2008</td><td>E1 : Épreuve technologique
Sous épreuve C1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Service et commercialisation
(Unité 13)</td></tr>
<tr><td>Repère : 0806-RESTC : SVC 3-</td><td>Ce sujet comporte 8 pages</td><td>Page 1 / 8</td></tr>
</table>

A - PHASE ÉCRITE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION

(Les copies seront relevées à la fin du temps imparti)

Durée : 30 min Coef. : 0,5

TRAVAIL À FAIRE :

1. (10 points)
Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de :

Pruneaux flambés à l'Armagnac sur glace aux noix
(2 personnes)

2. (10 points)
Compléter l'**annexe 2** :

1 – fiche cocktail,
2 – fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat :

Magret de canard grillé
Pomme paillasson

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG :…… N° de candidat : ……. Numérotez vos pages …… / …….

Appellation de la préparation

Argumentaire de vente (2 pts)

Mise en place guéridon (2 pts)

Progression du travail (2 pts)

Denrée (1 pt)	Quantité

Préparations similaires (1 pt)

Présentation sur assiette (1 pt)

Couvert Couvert

Accords mets – boissons (1 pt)

ANNEXE 2

N° DE RANG ……. N° de candidat : …… Numérotez vos pages …… / …….

1 – Fiche cocktail

2 – Fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis

(à remettre aux examinateurs pour correction)

1 – FICHE COCKTAIL POUR UNE PERSONNE (6 pts)

(à base du produit imposé dans le sujet et à réaliser au bar lors de la phase pratique)

Nom du cocktail (0,5pt) **:**	
Catégorie : (1 pt) *(entourer la réponse correspondante)* Short drink – Long drink – Fancy drink Before dinner – After dinner	**Mode d'élaboration** : (1 pt) *(entourer la réponse correspondante)* Direct au verre – Verre à mélange Shaker – Blender

COMPOSITION DU COCKTAIL		**VERRERIE UTILISÉE** (1 pt)
Produit (1,5 pt)	**Quantité** (1 pt)	
		Décoration :
Quantité totale :		

2 – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES **:** (4 pts)

Magret de canard grillé
Pomme paillasson

Chronologie des opérations et répartition des tâches

N° des opérations	**CHEF DE RANG**	**COMMIS**

B - PHASE PRATIQUE - ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 4 heures 30 Coef. : 3,5

TRAVAIL À FAIRE

Situations réelles de service

- **Organiser, répartir, coordonner les tâches en exerçant un suivi tout au long de l'épreuve et en respectant les directives concernant :**
  - la mise en place et la préparation du service,
  - le service proprement dit,
  - les rangements après le service.

Service de 6 couverts répartis sur 1 table de 4 couverts et 1 table de 2 couverts avec l'aide d'un commis.

- **1. Réaliser devant le jury : un cocktail à base du produit imposé.**

NB : ***Pour la réalisation, il sera tenu compte des produits et matériels disponibles au bar de l'établissement.***

Un cocktail classique à base de rhum (2 personnes)

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative :**

Tavel et Cabernet d'Anjou

Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **membres du jury** tenant le **rôle de clients**, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte des mets et des boissons, simuler la prise de commande et mettre en œuvre les techniques commerciales en français et dans la langue étrangère choisie pour l'épreuve E4.

MENUS

Table de 4 couverts

Salade de la mer
Service à l'assiette

******

Magret de canard grillé – Pomme paillasson
Le candidat doit découper les 2 magrets et dresser les assiettes au guéridon

******

Plateau de fromages
Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon

******

Pruneaux flambés à l'Armagnac sur glace vanille
Le candidat doit effectuer le flambage devant le client et dresser sur coupe

Table de 2 couverts

Assiette de charcuteries
Découper et dresser les charcuteries sur assiette au buffet – Accompagnement à l'anglaise

******

Lotte à l'américaine
Riz pilaw
Service à l'assiette

******

Plateau de fromages
Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon

******

Chariot de pâtisseries

MENU

Table de 4 couverts

Salade de la mer

******

Magret de canard grillé – Pomme paillasson

******

Plateau de fromages

******

Pruneaux flambés à l'Armagnac sur glace vanille

MENU

Table de 2 couverts

Assiette de charcuteries

******

Lotte à l'américaine
Riz pilaw

******

Plateau de fromages

******

Chariot de pâtisseries