

*Approfondissement « Service et Commercialisation »*

Session 2011

*Promotion Guy LEGAY*

ÉPREUVE FINALE

12 MAI 2011

Lycée René AUFFRAY Clichy

**DOSSIER CANDIDAT**

Hôtel – restaurant d'application du lycée René Auffray  
23, rue Fernand Pelloutier – 92110 CLICHY  
Réservation : 01.49.68.90.00

**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.
<b>15 h 45</b>	<b>DÉBUT DE L'ÉPREUVE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mise en place :</b> 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.</li><li>• <b>Épreuve de bar : (15 minutes)</b> L'épreuve se déroule au bar. Le candidat réalise un cocktail à la demande de clients (membres du jury).</li><li>• <b>Épreuve d'argumentation commerciale d'une carte des boissons chaudes : (15 minutes)</b> L'épreuve se déroule devant un jury installé autour d'une table dressée.</li><li>• <b>Épreuve de technique imposée : (15 minutes)</b> Le candidat réalise devant le jury la préparation d'un découpage d'un ananas frais.</li></ul>
<b>17 h 45</b>	<b>Fin de tous les travaux. Contrôle de la mise en place par le jury.</b>
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.
<b>19 h 30</b>	<b>DÉBUT DU SERVICE.</b>
<b>21 h 30</b>	<b>FIN DU SERVICE.</b>
<b>21 h 35</b>	<b>PHASE D'ENTRETIEN AVEC LES CANDIDATS.</b>

**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**

<b>MENU</b>	<b>ENVOI CUISINE</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>MENU</b>	<b>ENVOI CUISINE</b>	<b>OBSERVATIONS</b>
<b>Ravioles de langoustines à la nage</b>	À l'assiette.		<b>Douzaine d'escargot à la bourguignonne</b>	À l'assiette.	Service des escargots en coquilles.
<b>Bar de ligne (2 pers.) Beurre Nantais Étuvée de fenouil et de mangue</b>	Poisson et garniture au plat.  Beurre en saucière	Filetage et dressage du poisson au guéridon.  Garniture et sauce à l'anglaise.	<b>Filet de bœuf façon Wellington Sauce Madère Pommes châteaux Fagots de HV Tomates provençales</b>	Viande et garnitures sur plat.  Sauce en saucière.	Découpage et dressage de la viande et de la garniture au guéridon.  Sauce à l'anglaise.
<b>Pastilla de chèvre et son mesclun</b>	À l'assiette.		<b>Plateau de fromages affinés</b>		Service au guéridon.
<b>Déclinaison exotique</b>	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.	<b>Tartelette des demoiselles Tatin et sa crème fouettée</b>	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**