

## C1 – Pratique professionnelle

### Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef. : 4

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches				

9 h 00 – 9 h 30 ou 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

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 4		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 04	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

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

**Pêches flambées sur glace vanille**

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

a) fiche cocktail

**Un cocktail classique à base de vodka pour 2 personnes**

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

**Dorade grillée – Sauce hollandaise – Tian de légumes**

# ANNEXE 1

## FICHE TECHNIQUE

(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG : .....

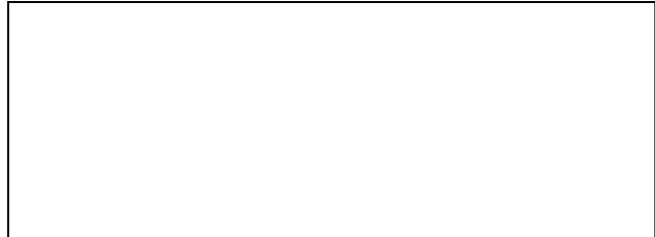
N° de candidat : .....

Numérotez vos pages ..... / .....

**Appellation de la préparation :**

**Argumentaire de vente (2 pts)**

**Faire le schéma de la mise en place guéridon**  
Préciser si vous êtes droitier ou gaucher (2 pts)



### MATIÈRES D'ŒUVRE POUR ..... PERSONNES

**Progression du travail (2 pts)**

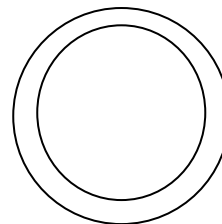
**Denrées (1 pt)**

**Quantité**

Denrées (1 pt)	Quantité

**Préparations similaires (1 pt)**

**Présentation sur assiette (1 pt)**



**Accords mets – boissons (1 pt)**

## ANNEXE 2

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

a) – **Fiche cocktail**

b) – **Fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis**  
(à remettre aux examinateurs pour correction)

a) – FICHE COCKTAIL POUR UNE PERSONNE (6 pts)  
(**Proposer** un cocktail **classique** à base du produit imposé dans le sujet et le **réaliser** au bar lors de la phase pratique)

<b>Nom du cocktail</b> (0,5 pt) :		
<p><b>Catégorie</b> : (2 x 0,5 pt) (entourer les réponses correspondantes)</p> <p style="text-align: center;">Short drink – Long drink</p> <p style="text-align: center;">Before dinner – After dinner – Fancy drink</p>	<p><b>Mode d'élaboration</b> : (1 pt) (entourer la réponse correspondante)</p> <p style="text-align: center;">Direct au verre – Verre à mélange – Shaker</p>	
<b>COMPOSITION DU COCKTAIL</b>		<b>VERRERIE UTILISÉE</b> (1 pt)
<b>Produit</b> (1,5 pt)	<b>Quantité</b> (1 pt)	<b>Décoration</b> :
<b>Quantité totale</b> :		

b) – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES (4 pts)

<b>Daurade grillée – Sauce hollandaise – Tian</b>
---

Chronologie des opérations et répartition des tâches (le plat précédent vient d'être débarrassé).

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 : la recette de 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 vodka pour 2 personnes**

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de deux vins.**

**Beaujolais – Crozes-Hermitage rouge**

#### 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 façon niçoise  
*Service à l'assiette*

\*\*\*\*\*

Dorade grillée – Sauce hollandaise – Tian  
*Découpe et dressage au guéridon – Sauce à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les deux tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Tarte en bande aux fruits frais  
*Découpage de la tarte en bande et dressage des assiettes au guéridon*

### Table de 2 couverts

Assortiment de charcuteries  
*Découpe des charcuteries et dressage des assiettes au buffet*

\*\*\*\*\*

Magret de canard aux olives – Pommes de terre sautées à cru  
*Découpage du magret et dressage des assiettes au guéridon*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les deux tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Pêches flambées sur glace vanille  
*Flambage des pêches et dressage au guéridon des coupes garnies de glace par la cuisine*