

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 9		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 09	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 bitter pour 2 personnes

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

Poulet grillé à l'américaine – Sauce diable – Pommes allumette

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 bitter pour 2 personnes

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

Porto rouge – Pineau des Charentes rosé

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

Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes
Service à l'assiette

Poulet grillé à l'américaine – Sauce diable – Pommes allumette
Découpe du poulet et dressage des assiettes au guéridon – Sauce à l'anglaise

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

Fraises Melba
Servi en coupe

Table de 2 couverts

Assiette nordique
*Découpe du saumon fumé et dressage des assiettes au buffet
Les garnitures et autres poissons fumés sont préparés par la cuisine*

Escalope de saumon aux petits légumes en papillote – Beurre à l'aneth
Finition et dressage des assiettes au guéridon – Sauce à l'anglaise

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

Pêches flambées sur glace vanille
Flambage et dressage des pêches en coupes préalablement, garnies de glace par la cuisine