

TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

Approfondissement
« Service et Commercialisation »

Session 2013

ÉPREUVE ACADÉMIQUE

DOSSIER CANDIDAT

Vous êtes maître-d'hôtel du restaurant du centre de thalassothérapie de Chatelaillon et vous souhaitez sensibiliser votre personnel aux domaines de la sommellerie, du bar et de l'animation autour des produits. Vous leur proposez une formation interne.

A/ Épreuve d'argumentation commerciale et de sommellerie

Une nouvelle référence de vin sera proposée au verre sur votre carte des vins. Il vous est demandé de :

- procéder à l'analyse sensorielle de ce vin ;
- définir un argumentaire de vente pour ce vin et de proposer un accord avec deux desserts de votre carte (voir annexe A ci-dessous) ;
- justifier vos réponses.

B/ Épreuve de bar

Afin d'améliorer la commercialisation de cocktails classiques de votre bar, vous procédez à la réalisation d'un cocktail à base de bitter (à l'exclusion de l'angostura bitter).

Votre action consiste à :

- réaliser ce cocktail pour deux personnes ;
- proposer un argumentaire commercial ;
- répondre aux questions de votre personnel.

C/ Épreuve d'animation par les techniques et de reconnaissance visuelle

Vous souhaitez promouvoir la corbeille de fruits de l'établissement.

À cette fin, vous décidez de :

- procéder à un rappel sur les fruits exotiques à disposition en identifiant les 10 fruits numérotés de 1 à 10 de la corbeille (annexe B fournie par le centre) ;
- réaliser un dessert à base d'orange, de kiwi et de banane pour 1 personne ;
- proposer le ou les produits d'accompagnement solides ou liquides.

ANNEXE A / ÉPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE ET DE SOMMELLERIE

LA SÉLECTION DE DESSERTS DU CHEF PATISSIER JP BOURNIQUEL
AU PRIX DE 12 €

Verrine d'agrumes à la gelée de coco

Pressé de fraises en nage et espuma vanille

Carpaccio d'ananas au piment d'Espelette

Sensation glacée mangue et orange amère

Velouté léger chocolat et fruits gourmands

Corbeille de fruits exotiques - Mignardises

Mousse de mangue au citron vert

Tarte fine croustillante à la figue

Prix nets

Restaurant du centre de thalassothérapie de Chatelaillon