

*Approfondissement
«Commercialisation et services
en restauration»*

Session 2015

ÉPREUVE FINALE

DOSSIER CANDIDAT

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Le service de l'apéritif : le candidat doit promouvoir la vente des apéritifs courants et des boissons sans alcool à partir de la carte fournie. 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 et des vins servis au verre. 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 disposition des candidats le pain nécessaire au service.

PROPOSITION D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

13 h 30	Appel des candidats et vestiaire. Attribution d'un rang et d'un commis par tirage au sort. Les commis sont présents dès l'accueil des candidats.
14 h	Présentation des locaux et du matériel.
14 h 10	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours.
14 h 30	Ouverture du sujet et précisions utiles.
14 h 45	Prise de connaissance du sujet et renseignement des documents de prévision (annexes A, B, C et D).
15h 15	Transmission des consignes au commis.
15 h 45	Début de l'épreuve : • Mise en place à l'aide du commis : Dressage « à la carte » d'une table de 4 et d'une table de 2 couverts. Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins. Réalisation des décorations de tables. • Épreuve de bar : (15 minutes) L'épreuve se déroule au bar. Le candidat présente la fiche technique de son cocktail création et le réalise pour 2 personnes. • Épreuve d'argumentation commerciale : (15 minutes) L'épreuve se déroule devant un jury installé autour d'une table dressée. Quelques échanges au cours de l'épreuve se feront en anglais. • Épreuve de sommellerie : (15 minutes) Le candidat propose un vin et procède à l'analyse sensorielle de ce vin.
17 h 45	Fin de tous les travaux. Contrôle de la mise en place par le jury.
18 h à 19 h	Pause repas pour les candidats et les commis.
19 h 15	Accueil des convives et début du service.
21 h 30	Fin du service.
21 h 35	Phase d'entretien entre le candidat et le jury.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Vous réalisez la mise en place de vos tables à l'aide du commis (annexe A et B) et participez aux trois épreuves selon le planning communiqué.

Vous devez confectionner les décorations de vos deux tables :

- table de 4 : décoration florale (centre de table) ; pliage classique des serviettes en fonction des consignes communiquées par le jury.
- table de 2 : décoration contemporaine, pliage libre des serviettes.

ÉPREUVE DE BAR

Vous disposez des produits du bar.

Vous devez :

- fournir la fiche technique de votre cocktail création (annexe C) ;
- présenter votre création au jury jouant le rôle de clients et la valoriser ;
- réaliser votre cocktail pour deux personnes avec son éventuelle décoration ;
- en assurer le service ;
- effectuer une analyse sensorielle en développant une argumentation commerciale.

ATTENTION : les candidats ne doivent en aucun cas ingérer de l'alcool
(Utiliser un crachoir)

ÉPREUVE DE SOMMELLERIE

Vous disposez des vins proposés lors du dîner.

Vous devez :

- sélectionner un vin en accord avec un plat du menu servi au dîner (ce plat est imposé par le jury) ;
- présenter l'appellation choisie et justifier le choix de votre sélection ;
- effectuer l'analyse sensorielle de ce vin en développant une argumentation commerciale.

ATTENTION : les candidats ne doivent en aucun cas ingérer de l'alcool
(Utiliser un crachoir)

ÉPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Devant une table composée de membres de jury tenant le rôle de clients, vous devez, à l'aide du support fourni et de l'annexe D :

- conseiller les convives tout en répondant aux questions portant sur la connaissance des produits ;
- prendre la commande des mets ;
- proposer un accord mets et boissons.

L'épreuve se déroule en partie en anglais.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

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		
MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS
Escalopine de foie gras de canard Pointes vertes à l'estragon Caramel au vin d'épices	Sur assiette	Proposer du poivre noir au moulin
Maigre en papillote aux senteurs d'Asie Infusion crémeuse verveine, citronnelle	Sur assiette, infusion en verseuse	Ouvrir la papillote et servir l'infusion crémeuse
Fromage frais en faisselle	Sur plat, faisselle	Servir le fromage frais et ses accompagnements
Fraises flambées à la Chartreuse verte Glace pistache	Fraises dressées dans un bol, quenelles de glace pistache dans une coupe, ingrédients préparés à l'office	Flamber et dresser les fraises

TABLE DE 4 COUVERTS		
MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS
Pâté en croûte Richelieu Pickles, chutney de figues et mesclun	Le pâté entier sur plat, pickles et chutney en ramequins	Découper, dresser le pâté. Proposer les accompagnements
Poulet Cocotte Grand-Mère	Sur plat	Découper, dresser le poulet et ses garnitures
Fromages affinés Pains et gourmandises	Sur plateau	Découper et dresser le fromage Servir des pains et gourmandises
Tarte à la rhubarbe meringuée Coulis de fruits rouges	Sur assiette, coulis dressé en saucière	Servir le coulis

Le café et autres boissons chaudes sont accompagnés de mignardises.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Annexe A - Fiche de prévision de matériel pour la table de 4 couverts

TABLE 4 couverts	Assiettes							Couverts										Verres			Autre matériel		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménage	Moutardier
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère								
Mise en place																							
Entrée																							
Plat																							
Fromage																							
Dessert																							
Service																							
TOTAL																							
Autres																							

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Annexe B - Fiche de prévision de matériel pour la table de 2 couverts

TABLE 2 couverts	Assiettes							Couverts										Verres			Autre matériel		
								Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménage	Moutardier
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère								
Mise en place																							
Entrée																							
Plat																							
Fromage																							
Dessert																							
Service																							
TOTAL																							
Autres																							

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Le 20 mai 2015, seront fêtés les 20 ans du Concours Général des Métiers Restauration approfondissement « commercialisation et services en restauration ».

Un service et des arts de la table classiques comme « il y a 20 ans » seront mis à l'honneur sur la table de 4 couverts tandis que la table de 2 couverts bénéficiera d'un service et d'une mise en place contemporains.

Il est demandé aux candidats d'apporter pour la finale, un objet de décoration non périssable pour la table de deux couverts, valorisant la mise en place contemporaine.

Les annexes C et D permettent aux candidats de se préparer aux épreuves de la finale.

Annexe C – Consignes pour l'épreuve de bar

N° Candidat :

Pour l'épreuve de bar, vous devez créer un cocktail alcoolisé, en choisissant parmi les produits indiqués ci-dessous. Vous valorisez votre cocktail.

Aucun ingrédient ou matériel ne peut être apporté par le candidat le jour de l'épreuve.

Liste des produits disponibles :

Eau de vie	Jus de fruit	Liqueur	Sirop	Autres
Rhum brun Rhum blanc Gin Téquila Whisky	Orange Ananas Banane Maracuja Fraise Pamplemousse Jus de citron vert Jus de citron jaune Goyave	Grand Marnier Cherry Marnier Liqueur de poire Curaçao bleu Liqueur de Vanille Fraise des bois	Grenadine Fraise Orgeat Menthe	Eau gazeuse Tonic Crème fraîche Crème de coco Sucre en poudre

Fruits/épices à utiliser pour une éventuelle décoration : orange, citron vert, citron jaune, ananas, fraises, menthe fraîche, bâton de cannelle, gingembre.

Matériel classique de bar (blender, shaker, verre à mélange, siphon, etc.)

Petit matériel à disposition pour une éventuelle décoration : agitateurs, piques en bois, pailles.

Règles à respecter pour la création :

Utiliser au maximum 5 produits présentés dans le tableau ci-dessus.

Utiliser au maximum 7 cl d'alcool dans le cocktail.

Proposer un short ou un long drink.

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS
Session 2015
ÉPREUVE FINALE : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Fiche technique pour une personne :

Nom du cocktail :					
Catégorie		Verrerie utilisée		Décoration	
Short ☐	Long ☐				
Ingrédients		Dose en cl	Coût TTC bouteille	Contenance bouteille	Coût de la dose
Quantité totale			Coût matière		

Annexe D - Carte des mets pour l'épreuve d'argumentation commerciale

Au cours de l'épreuve d'argumentation commerciale, vous serez amené(e) à commercialiser la carte des mets « Au bistro de la place ». L'épreuve se déroule en partie en anglais.

« AU BISTRO DE LA PLACE »

LES ENTRÉES

Soupe glacée d'asperge à la roquette	11 €
Œufs de caille printaniers au saumon fumé	15 €
Salade de langoustine à l'huile d'olive du château d'Estoublon	23 €

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

Filet de Saint-Pierre aux morilles fraîches	35 €
Pavé de maigre à l'unilatérale, confiture d'olives noires	31 €
Blanc de turbot sauvage à la vapeur, sauce maltaise	41 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Tartelette d'aubergine et tomate séchée au Sainte Maure de Touraine	24 €
Tagliatelles de légumes de saison au wok	19 €

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Suprême de pigeon, millefeuille de légumes	41 €
Côte de veau du Limousin rôtie, artichaut violet à la barigoule	41 €
Onglet de bœuf de Bazas à l'échalote, pommes Anna	37 €

LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés et leurs accompagnements	12 €
--	------

LES DESSERTS

Tarte au chocolat grand cru Chuao	14 €
Fraises flambées à la chartreuse verte, glace vanille Bourbon	12 €
Assortiment de fruits de saison et de sorbets	11 €

Prix nets