

TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION

*Approfondissement
«Commercialisation et services
en restauration»*

Session 2015

ÉPREUVE ACADÉMIQUE

DOSSIER CANDIDAT

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « Le tire-bouchon » situé à Strasbourg. Aujourd'hui, vous accueillez Monsieur et Madame Weber pour fêter leurs 50 ans de mariage en avril 2015.

Vous définissez ensemble les boissons et les desserts qui sont proposés aux invités.

Travail préparatoire : vous disposez de 15 mn, sous la surveillance du jury, pour compléter les annexes A et B avant votre passage dans les ateliers.

Ces documents ne sont pas évalués et vous servent de support aux différentes épreuves.

ÉPREUVE DE BAR

Les clients aimeraient qu'un cocktail sans alcool soit servi en apéritif.

Vous proposez de réaliser le cocktail « Florida » pour 2 personnes et de le leur faire déguster.

Votre action consiste à :

- réaliser le cocktail Florida pour deux personnes en vous aidant de votre fiche technique (annexe A) ;
- procéder à l'analyse sensorielle de ce cocktail ;
- développer une argumentation commerciale en répondant aux questions des clients.

ÉPREUVE DE RECONNAISSANCE VISUELLE ET D'ANIMATION PAR LES TECHNIQUES

Des desserts traditionnels français sont dressés sur un buffet.

L'action du candidat consiste à :

- identifier et présenter chaque dessert (annexe B) ;
- dresser une assiette en tenant compte des désirs du client ;
- suggérer une boisson d'accompagnement autre que celle présentée sur le buffet.

ÉPREUVE D'ANALYSE SENSORIELLE

Pour accompagner les desserts, les clients ont choisi un vin effervescent.

Votre action consiste à :

- présenter ce vin ;
- réaliser l'analyse sensorielle ;
- proposer une argumentation commerciale.

**ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGÉRER DE L'ALCOOL.
(UTILISER UN CRACHOIR)**

Remarque : à la fin des ateliers, le jury apprécie les compétences d'analyse de la prestation et de communication du candidat lors d'un entretien.

Le candidat présente sa prestation puis le jury l'interroge pendant 5 mn.

ANNEXE A :
FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

N° DE CANDIDAT :

Fiche technique cocktail

Nom du cocktail :

<u>Catégorie</u>		<u>Méthode</u>	<u>Verrerie</u>
Produit	Fraction	Nombre cl	<u>Argumentation commerciale :</u> <u>Décor :</u>

ANNEXE B :
RECONNAISSANCE VISUELLE

N° DE CANDIDAT :

- Identifier et présenter chaque dessert :

NUMÉRO	DESSERTS (appellation, provenance)
1	
2	
3	
4	
5	

- Suggérer une boisson d'accompagnement :