

Concours Général des Métiers
Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

ÉPREUVE ACADEMIQUE PRATIQUE

Approfondissement
«Commercialisation et services
en restauration»

Session 2016

DOSSIER CANDIDAT

Vous êtes élève en classe de terminale baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration.

Votre établissement scolaire a été sollicité par les organisateurs du salon de la gastronomie de Nantes afin de participer à l'animation de différents stands dont le restaurant « Éphémère ».

Travail préparatoire : vous disposez de 20 minutes, 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

Le lendemain, vous animez le stand des producteurs de cognac. Pour dynamiser les ventes de cette eau de vie, les producteurs souhaitent faire découvrir des cocktails à base de cognac. Le cocktail du jour sélectionné est une création et vous est présenté **annexe A**.

Votre action se déroule en deux étapes :

a) durant la phase écrite vous devez :

- compléter la fiche technique **annexe A**,
- prévoir le nom et la décoration du cocktail à partir de la liste des produits et du petit matériel mis à votre disposition ;

b) durant la phase pratique vous devez :

- justifier votre choix du nom du cocktail,
- réaliser le cocktail pour 2 personnes à l'aide de la fiche technique fournie,
- procéder à l'analyse sensorielle de ce cocktail en invitant les visiteurs à déguster,
- développer une argumentation commerciale en répondant aux questions des visiteurs.

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

ÉPREUVE D'ANALYSE SENSORIELLE

Sur ce salon, un négociant présente plusieurs appellations du Val de Loire et vous charge de la promotion de ses vins. Un couple de visiteurs souhaite déguster un Muscadet et un Coteau du Layon.

Votre action consiste à :

- réaliser l'analyse sensorielle comparative de ces deux vins,
- proposer une argumentation commerciale des deux vins,
- répondre aux questions des visiteurs.

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

ÉPREUVE DE VALORISATION DES PRODUITS

Le restaurant « Éphémère » est installé pour la durée du salon. En collaboration avec le chef de cuisine, vous participez à la réflexion concernant les suggestions du jour.

Une formule à 19 euros, avec choix, composée d'une entrée et d'un plat principal est proposée. Le chef a déjà renseigné une partie de la formule et vous demande de compléter l'**annexe B**.

En qualité de chef de rang, votre action se déroule en deux étapes :

a) durant la phase écrite vous devez :

- compléter le tableau **annexe B** en proposant une entrée et un plat principal à partir de produits marqueurs de la région d'origine de votre établissement scolaire ;

b) durant la phase pratique vous devez :

- accueillir les visiteurs et commercialiser la carte du jour,
- identifier les attentes des clients,
- valoriser les mets suggérés en développant une argumentation commerciale,
- proposer un accord mets et boissons.

ÉPREUVE D'ENTRETIEN

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 minutes.

ANNEXE A : ÉPREUVE BAR

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

N° DE CANDIDAT :

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL POUR 1 PERSONNE

Nom du cocktail :

Catégorie :

Long drink

Type :

Before Dinner

Mode d'élaboration :

Shaker

Verrerie utilisée :

Tumbler

COMPOSITION DU COCKTAIL

DÉCORATION

Produit

Quantité

Gingembre frais

1 rondelle

Sirop d'orange

1 cl

Jus de citron vert

2 cl

AOC Cognac

4 cl

Limonade

6 cl

TECHNIQUE

Piler une rondelle de gingembre frais, verser le sirop d'orange, le jus de citron vert et le cognac.
Frapper.
Verser dans un tumbler rempli de glace.
Compléter de limonade.
Décorer.

ARGUMENTATION COMMERCIALE

Liste des produits et petit matériel à disposition pour la décoration du cocktail

Fruits/épices : orange, citron vert, citron jaune, ananas, menthe fraîche, gingembre frais, kiwi.

Petit matériel : pilon, agitateurs, piques en bois, pailles, éminceur, couteau d'office, planche à découper.

ANNEXE B : ÉPREUVE DE VALORISATION DES PRODUITS

N° DE CANDIDAT :

	PRODUIT MARQUEUR	ORIGINE	LABEL	SAISON	UTILISATION	COÛT D'ACHAT MOYEN	METS SUGGERE	ACCORD METS ET BOISSON
ENTREE	Moules de bouchot	Manche, Côte Atlantique	AOP Moules du Mont-Saint-Michel	Toute l'année	Marinière Potage Tarte salée etc.	4 euros le kg	Moules farcies	Bière blonde
PLAT PRINCIPAL	Saumon	Atlantique	Label rouge Saumon d'Écosse	Toute l'année	Grillé Poché Sauté Vapeur etc.	15 euros le kg	Brochette de saumon Beurre nantais Riz pilaf	AOC Sancerre