

SUJETS DES EPREUVES ETUDES ET REALISATIONS TECHNIQUES

OPTION A : MERCATIQUE ET GESTION HÔTELIÈRE

Sous épreuve restauration et connaissance des boissons	1 heure	coef : 0,5
Atelier 1 : négociation-vente	30 minutes	coef : 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	coef : 0,25

Entrée plat	bar	fromage	dessert	vins	Mise en place	Caféteria ou Petit déjeuner
--------------------	------------	----------------	----------------	-------------	----------------------	------------------------------------

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
2001	Sujet 1	trente ans de mariage de leurs parents.	cerises flambées accompagnées de glace vanille à la carte.
	Sujet 2	association de médecins généralistes dîner débat	cocktail du jour" deux " short drink " à base de gin : - un shaker,- un verre à mélange.
	Sujet 3	Prise de commande de deux clients gastronomes épicuriens,	le service des apéritifs / un vermouth, un anisé.
	Sujet 4	cocktail de prestige pour départ en retraite.	dresser un buffet pour la pause prévue à 10 heures.
	Sujet 5	Prise de commande avec spécialités régionales.	un plateau de petits déjeuners pour 2 personnes à servir en chambre : * un café lait complet, * un thé lait complet
	Sujet 6	Club Oenophile repas gastronomique sur le modèle " un plat – un vin ".	deux assiettes de fruits pour enfants
	Sujet 7	championnat de France de judo, le président d'une association sportive l'organisation d'un dîner	crêpes flambées.
	Sujet 8	artiste peintre de renom. organise un cocktail pour son prochain vernissage	des pêches flambées.
	Sujet 9	organiser le prochain rallye touristique automobile (remise prix, cocktail et repas)	dégustation parallèle d'un Comté et d'un vin du Jura Blanc.
	Sujet 10	le baptême de leur fille	vin effervescent (débouchage et le service et dégustation)

années		<u>Atelier 1 : négociation-vente</u>	<u>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</u>
2002	Sujet 1	Pas de sujet	Pas de sujet
	Sujet 2	laboratoire médical pour un séminaire résidentiel de 2 jours pour 80 personnes	cocktail classique à base de gin et un Américano
	Sujet 3	Prise de commande de clients habitués pour leur anniversaire de mariage	crêpes flambées
	Sujet 4	défilé de mode	dégustation de deux vins blancs différents pour un plateau de fruits de mer
	Sujet 5	Repas de leur mariage.	Plateau petit déjeuner à réaliser : - 1 café au lait complet,- 1 thé citron complet.
	Sujet 6	Prise de commande de deux touristes de passage.	cocktail classique, à base de gin pour 2 personnes.
	Sujet 7	laboratoires ,client(e) habitué(e), pour le repas de clôture de leur congrès	un ananas flambé commandé par deux clients.
	Sujet 8	un goûter festif pour l'anniversaire de son fils	Dégustation comparative de deux vins pour : salades composées, charcuteries, crudités...
	Sujet 9	Repas des 40 ans de mariage de ses parents.	la mise en place d'un cocktail apéritif pour 15 personnes prévu vers 17h00.
	Sujet 10	Prise de commande de clients qui ont manifesté leur mécontentement lors de leur dernier passage. (vins servis était bouchonné et le service était trop long).	Service du fromage à deux clients
	Sujet 11	organiser la remise des médailles du travail de quelques cadres.	le steak au poivre flambé" pour deux clients

années		<u>Atelier 1 : négociation-vente</u>	<u>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</u>
2003	Sujet 1	mariage	préparation au buffet et vous service de deux assiettes de melon à l'italienne.
	Sujet 2	défilé de mode sous la forme d'un spectacle suivi d'un apéritif-cocktail.	réaliser au shaker, pour deux personnes, un cocktail de votre création
	Sujet 3	amicale des anciens élèves de l'école des Ponts & Chaussées pour une assemblée générale suivie d'un dîner.	pêches flambées pour 2 clients.
	Sujet 4	noces d'or	dressage d'un plateau de fromages puis service de ce plateau au guéridon pour deux clients.
	Sujet 5	syndicat des fleuristes pour concours de décoration florale et dîner	Réalisation au buffet et service 2 assiettes de saumon fumé.
	Sujet 6	dîner débat	deux steaks au poivre
	Sujet 7	soirée gastronomique en proposant 3 vins + animation avec un open bar pour clôturer la soirée	Dégustation de deux vins pour plat principal soirée " Chasse "
	Sujet 8	Autocariste pour un déjeuner impromptu pour 62 personnes.	dessert à base de fruits à l'office pour deux convives.
	Sujet 9	séminaire avec dîner de gala. Le nombre de participants est de 32.	Commande, réalisation et service d'apéritif pour deux clients en salle.
	Sujet 10	lancement d'un nouveau parfum	crêpes flambées pour deux
	Sujet 11	Vernissage + open bar (aucune info aux candidats donnés dans le sujet !)	Dégustation d'un vin moelleux et propositions argumentaire de vente à l'un des chefs de rang (membre du jury).

années		<u>Atelier 1 : négociation-vente</u>	<u>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</u>
2004	Sujet 1	producteur de vins en Champagne et présentation de la gamme de ses produits à des restaurateurs et à des revendeurs locaux (environ 50 personnes) + repas	Dégustation comparative de 2 fromages à pâte persillée.
	Sujet 2	dîner d'accueil pour ses futurs collaborateurs (trices) européens. « open bar » d'une heure, suivi d'un repas servi au buffet.	crêpes flambées façon " créole " pour deux personnes
	Sujet 3	repas de 110 personnes pour le jumelage de la ville de Grande Bretagne : remise des clés de la ville + apéritif servi au buffet	dégustation de Melon rafraîchi au Porto ou au Muscat de Rivesaltes
	Sujet 4	exposition de tableaux pendant une semaine et brunch à thème à l'occasion du vernissage	cocktail pour 2 personnes à base de VDL
	Sujet 5	dîner-débat + Un apéritif simple servi à table	réalisation d'assaisonnements au choix et à la vue des clients (membres du jury) de 2 cœurs de laitue.
	Sujet 6	congrès national sur le thème " les fromages de France " le repas de clôture, " fromages ou autour des fromages " pour 80 pax	Dégustation de 2 vins pour accompagner un menu alsacien
	Sujet 7	équipe internationale de cyclisme : dîner et le petit-déjeuner.	cocktail du jour contenant du vermouth pour deux personnes
	Sujet 8	dîner annuel association avec budget (45 €).	dessert à base de fruits flambés pour deux personnes au buffet
	Sujet 9	défilé de mode pour enfants	A l'office, 2 exemples d'assiettes de fruits frais pour la semaine du goût pour le goûter d'enfants
	Sujet 10	Présentation de jouet pour un comité d'entreprise et apéritif- cocktail pour 100 personnes	dégustation comparative de 2 vins rouges.
	Sujet 11	mariage de leur fille	Service d'un Américano et un Side car.

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
2005	Sujet 1	journée séminaire pour une société des transports .	1 sans alcool ; 1 avec alcool), ces cocktails pourront être classiques ou de créations.
	Sujet 2	du mariage de leur fils unique.	dégustation comparative de deux vins blancs et choix d'un
	Sujet 3	A la fin d'un séminaire résidentiel de 2 jours (60 pax) dîner de gala.	Dégustation de trois " pâtes persillées ". et d'un verre Porto (couleur à choisir)
	Sujet 4	baptême de leur fille et Les clients désirent apporter leur champagne.	service deux apéritifs.
	Sujet 5	Cocktail dinatoire à l'occasion des 10 ans d'une galerie du centre commercial	Service d'un whisky un cocktail classique comprenant du Cointreau.
	Sujet 6	banquet de 110 couverts, de pharmaciens de la région pour présenter un nouveau médicament.	Variations autour du saumon : à l'office, pour une personne.
	Sujet 7	Repas association	ananas flambé pour 2 personnes.
	Sujet 8	présentation de mode dans votre établissement...	service des digestifs en salle de restaurant : une eau-de-vie blanche et une eau de vie brune
	Sujet 9	l'organisation de ce cocktail d'inauguration d'une exposition peinture	Vous proposez de mettre en place à la carte le steak tartare.
	Sujet 10	un cocktail à l'occasion de l'arbre de Noël.	une dégustation comparative de deux vins rouges.
	Sujet 11	agence de voyage britannique spécialisée dans le tourisme gastronomique qui organise un tour de France des régions comprenant un repas- étape dans votre établissement.	un dessert à base de fruits frais (non flambés) pour 2 assiettes

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
2006	Sujet 1	mariage de leur fille.	dégustation comparative de deux fromages à « pâte pressée » et proposition de vin et les produits d'accompagnement. AOC Cantal fermier et AOC Comté
	Sujet 2	.une journée d'étude + un apéritif dînatoire.	2 assiettes de fruits Cette préparation sera réalisée au buffet. Fruits exotiques et alcools
	Sujet 3	présenter les nouveaux produits à ses collaboratrices.	dégustation comparative de vins rosés A.O.C. Cabernet d'Anjou et A.O.C Côtes de Provence Rosé
	Sujet 4	passage en France d'une délégation japonaise pour signer avec ce pays un très important contrat industriel..	dressage et au service du plateau de fromages du jour. Livarot Camembert de Normandie Cantal Sainte-Maure de Touraine Roquefort Comté Micro-beurre 10 g Cerneaux de noix Raisins noirs Pommes Pain de campagne tranché 500g
	Sujet 5	le baptême de leur fille.	mise en place d'un café accueil pour 20 personnes.
	Sujet 6	l'arbre de Noël des enfants du personnel, suivi d'un repas de fête avec animations.	« cocktails du jour », 1 cocktail « short drink » classique à base de gin.
	Sujet 7	président du club de cigares « Montecristo », souhaite organiser le dîner mensuel dans votre établissement. et proposez un menu « dégustation ».	la Bretagne, un dessert « création » à base de crêpes flambées. pour 2 personnes.
	Sujet 8	défilé pour la collection automne-hiver 2006.	à la dégustation Vin blanc sec d'Alsace
	Sujet 9	le repas de fin d'année de sa société, avec ses clients.	les pruneaux flambés. pour deux de vos clients.
	Sujet 10	un cocktail de prestige pour le départ à la retraite de son (sa) conjoint(e).	dégustation comparative Cépage Syrah (vin de pays d'Oc) Cépage Pinot Noir (Alsace)
	Sujet 11	la présentation et les tests des nouveaux produits de la collection 2007..	« le steak tartare ».
	Sujet 12	le congrès national annuel des chirurgiens dentistes.	saumon fumé. Vous dressez et servez une assiette au buffet.

2007

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
	Sujet 1	confrérie vineuse régionale. organiser une cérémonie d'intronisation	l'analyse sensorielle: <i>AOC Sancerre blanc et crottin de chavignol</i>
	Sujet 2	remise des prix et diplômes pour le concours de maisons fleuries de la ville.	confectionnez et servez un cocktail classique à base de gin (réalisé au shaker) pour deux personnes.
	Sujet 3	association d'artistes libres souhaite : - réserver un salon afin d'exposer des œuvres durant une semaine ; - organiser un apéritif d'inauguration de cette exposition la veille de son ouverture au public.	l'association melon et vin. l'analyse sensorielle du vin prévu et commentez l'accord mets et boisson. <i>AOC Pineau des Charentes et melon</i>
	Sujet 4	le goûter d'anniversaire des 6 ans de leurs fils jumeaux.	desserts flambés à travers les fruits au sirop. réalisez un dessert classique ou création, pour deux personnes.
	Sujet 5	mariage	vous servez : une eau de vie brune, une eau de vie blanche : <i>Cognac, Armagnac, kirsch, calvados, poire William</i>
	Sujet 6	défilé de mode nouvelle collection de maillot de bain, + cocktail.	plateau de petits-déjeuners pour deux personnes à servir en chambre: 2 petits déjeuners continentaux : 1 café au lait , 1 thé citron .
	Sujet 7	président d'une coopérative agricole. Il souhaite remercier les producteurs en les conviant à un déjeuner.	cocktail à base de fruits. pour deux personnes.+ la dégustation et argumentaire de vente.
	Sujet 8	pour le lancement de sa chaîne, un brunch sur le thème " Terroirs de France ".	création de crêpes " Surprise " flambées pour deux personnes.
	Sujet 9	journée de présentation de produits	vous souhaitez promouvoir les vins effervescents en apéritif. Vous procédez au débouchage et au service d'un vin effervescent pour deux clients. <i>AOC Crémant de Bourgogne</i>
	Sujet 10	le départ à la retraite	Vous présentez et servez un plateau de fromages à une table de deux clients. un accord vins et fromages. <i>CHAOURCE, SAINTE MAURE, ROQUEFORT, MAROILLES, COMTE, REBLOCHON, CANTAL, RAISINS SECS, CERNEAUX DE NOIX, POMMES, PAIN DE CAMPAGNE TRANCHE, BEURRE</i>
	Sujet 11	la traditionnelle réception du 14 juillet.	un cocktail au shaker pour deux personnes à base de vermouth.
	Sujet 12	le baptême de leur premier enfant.	un tartare de saumon au guéridon. <i>Saumon fumé, Œufs crus, Saumon cru « filet », Œufs de Lump rouges et noirs, crevettes roses, tomate cerise, laitue</i>

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
2008	Sujet 1	Journée séminaire et présentation de bijoux	Réalisation de 2 <i>white lady</i>
	Sujet 2	Remise des prix concours maître d'hôtel avec cocktail	Réalisation fruits flambés et non flambés suite soirée à thème, pour 2
	Sujet 3	mariage	Dégustation de 2 pâtes persillées : <i>Roquefort et fourme d'Ambert</i>
	Sujet 4	Arbre de Noël	Buffet café d'accueil pour 10 pax pour séminaire
	Sujet 5	Repas association 3 ^{ème} âge, découverte du patrimoine gastronomique	Magret de canard flambé au poivre pour 2 pax
	Sujet 6	Salle pour Tournoi de tarot et Repas de gala association	Assiettes travail office : <i>melon et fraise et menthe fraîche</i>
	Sujet 7	Repas de noce de diamant	Dégustation de 2 rosés : <i>cabernet d'Anjou et côte de Provence</i>
	Sujet 8	Buffet apéritif et Repas prestige, société de Cognac	Assiettes de fruits frais
	Sujet 9	Dîner spectacle à thème pour un TO (thème de la région ou autre)	Associer picodon et saucerre blanc ou cahors
	Sujet 10	Exposition et repas sur le thème de la guerre	Service d'un thé citron et un café

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
2009	Sujet 1	commercialisation de produits d'entretien écologiques pour professionnels des métiers de bouche. présentation de gamme, + cocktail	service du fromage d'un plateau à 2 clients, et proposez des boissons
	Sujet 2	former de futurs collaborateurs, ils souhaitent organiser un séminaire résidentiel de 2 jours	cocktail à base de cognac pour 2 clients.
	Sujet 3	mariage de leur fille unique.	mettre en place un café d'accueil pour 10 personnes
	Sujet 4	exposer ses dernières œuvres et débiter ce vernissage par un cocktail.	dégustation de deux vins blancs et mariages possibles avec la carte des mets
	Sujet 5	repas de baptême de leur fils.	la mise en place d'une table ronde de 6 convives, + console
	Sujet 6	récompenser les collaborateurs les plus méritants au cours d'un cocktail.	cocktail classique ou création à base de gin pour deux clients.
	Sujet 7	une journée d'étude avec ses partenaires de la filière bois	dégustation avant et après carafage d'un vin rouge « fermé »
	Sujet 8	'une journée type « portes ouvertes », lancer un nouveau projet de maison bioclimatique	Dégustation de deux fromages de chèvre et choix d'un seul
	Sujet 9	organiser un dîner-débat sur le thème de l'équilibre alimentaire.	Sur le thème antillais, les crêpes flambées pour deux personnes
	Sujet 10	une concentration de voitures anciennes organiser un cocktail et	dégustation comparative de deux vins pour le civet de sanglier

	un dîner.	
--	-----------	--

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
2010	Sujet 1	Mariage fille	Service du fromage à une table de deux couverts
	Sujet 2	Congres annuel des transporteurs	Cocktail classique à base de gin pour deux personnes
	Sujet 3	Repas équipe de France de rugby	Pause séminaire pour 15 pax
	Sujet 4	Diner concours des boulangers	Entrée à base de melon et jambon cru
	Sujet 5	Casting pour la tv durant une journée	Dégustation melon (+ vin blanc sec + VDN)
	Sujet 6	Arbre de noël entreprise	Dessert flambé (ananas, banane,
	Sujet 7	Fête surprise pour les 20 ans de sa fille	Carafer un bordeaux jeune
	Sujet 8	Journée d'étude avec présentation produit entretien du linge	Deux assiettes de fruits frais
	Sujet 9	Défilé de mode	Jack rose pour deux clients
	Sujet 10	Forum sur une journée à thème produit bio	Dégustation comparative de 2 camemberts (1 fermier + 1 laitier)

années		Atelier 1 : négociation-vente	Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique
2011	Sujet 1	Noce d'or	Accord magret fumé + vins (cahors + pinot alsace)
	Sujet 2	Diner dégustation , vins apportés par client	Saumon fumé pour deux personnes
	Sujet 3	Cocktail dinatoire	2 cocktails à faire au shaker
	Sujet 4	Journée étude + produits informatique	Crêpes flambées pour deux personnes
	Sujet 5	Expo jouet ancien + cocktail dinatoire	Ouverture et service d'un crémant
	Sujet 6	Repas club 3 age en série groupe 9 fois en juillet et aout	Steak tartare pour une personne
	Sujet 7	Association fleuriste : organisation concours + diner clôture	Cocktail sans alcool pour 150 enfants : 1 à faire en démo
	Sujet 8	Diner débat comité du tourisme + animation repas	Entrée à base de saumon + herbes aromatiques + saumon frais
	Sujet 9	Comité du tourisme pour diner de gala (association caritative + tombola)	Un fromage (camembert et valençay) et dressage à l'assiette
	Sujet 10	Cocktail dinatoire produit agro alimentaire livré par les organisateurs	Accord un vin + tarte aux fruits exotiques (1 moelleux et 1 VDN)

années		<u>Atelier 1 : négociation-vente</u>	<u>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</u>
2012	Sujet 1	Mariage	Carafer un bordeaux
	Sujet 2	Séminaire	Plateau de petit déjeuner
	Sujet 3	Expo vernissage	Cocktail au shaker à base de cognac
	Sujet 4	Anniversaire fils de 20 ans	Roquefort + vin (madiran et jurançon)
	Sujet 5	Arbre de Noël	Dessert à base de fruits frais
	Sujet 6	Repas régional	Dégustation vins rosés (tavel et bordeaux clairet)
	Sujet 7	Séminaire 1 journée	Pause séminaire 10 personnes
	Sujet 8	Cocktail développement durable	Cocktail création (avec alcool) ou classique
	Sujet 9	Séminaire deux jours	Plateau de fromages + accord vins
	Sujet 10	mariage	Melon au jambon (jambon tranché)

années		<u>Atelier 1 : négociation-vente</u>	<u>Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique</u>
2013	Sujet 1	Séminaire résidentiel	Dégustation roquefort et un vin (muscadet sèvre et Maine sur lie et monbazillac)
	Sujet 2	Organisation d'un concours de sommelier	Réalisation d'un red lion pour deux
	Sujet 3	Mariage de la fille	Café accueil pour 8 personnes
	Sujet 4	Tournage d'un film sur l'hôtellerie et la restauration	Banane flambé + sorbet exotique
	Sujet 5	Deux journées de présentation de nouveaux logiciels	Carafage d'un vin rouge bordelais
	Sujet 6	Séminaire avec des agriculteurs	Réalisation d'un plateau de fromage
	Sujet 7	Repas lendemain du mariage	Accord avec assiette huitre : muscadet sur lie et Riesling
	Sujet 8	Vernissage pour un photographe	Cocktail à base de Cointreau
	Sujet 9	Dîner débat sur le thème diététique	Service eau de vie blanche et brune
	Sujet 10	Repas école CM2	Assiette de fruits frais