

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement

SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef : 4

PHASES	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
CONCEPTION ET ORGANISATION	15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
16 h 00 – 16 h 30 Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique Prise de contact avec le commis et transmission des consignes				
SERVICE ET COMMERCIALISATION				3,5
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	
18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

Remarque : le candidat sera assisté d'un commis de niveau V.

SUJET 2		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2009		E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)
Repère : 0906-RESC : SVC 2	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1 / 8

A - PHASE ÉCRITE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION

(Les copies seront relevées à la fin du temps imparti)

Durée : 30 min

Coef. : 0,5

TRAVAIL À FAIRE :

1. (10 points)

Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de

Steak au poivre vert flambé – Gratin Dauphinois (2 personnes)

2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** :

1 – fiche cocktail (cocktail à base de Gin)

2 – fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat :

Magret de canard Montmorency – Petits légumes

ANNEXE 1

FICHE TECHNIQUE

(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG :

N° de candidat :

Numérotez vos pages /

Appellation de la préparation

Argumentaire de vente (2 pts)

Mise en place guéridon (2 pts)

Progression du travail (2 pts)

Denrée (1 pt)

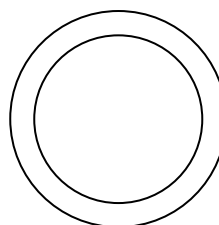
Quantité

Préparations similaires (1 pt)

Présentation sur assiette (1 pt)

Couvert

Couvert



Accords mets – boissons (1 pt)

ANNEXE 2

N° DE RANG N° de candidat : Numérotez vos pages /

1 – Fiche cocktail**2 – Fiche d'organisation et de répartition des tâches****du chef de rang et du commis***(à remettre aux examinateurs pour correction)***1 – FICHE COCKTAIL POUR UNE PERSONNE (7 pts)***(à base du produit imposé dans le sujet et à réaliser au bar lors de la phase pratique)*

Nom du cocktail : (0,5 pt)		
Catégorie : (1 pt) <i>(entourer la réponse correspondante)</i> Short drink – Long drink – Fancy drink Before dinner – After dinner		Mode d'élaboration : (1 pt) <i>(entourer la réponse correspondante)</i> Direct au verre – Verre à mélange Shaker – Blender
COMPOSITION DU COCKTAIL		VERRERIE UTILISÉE (1 pt)
Produit (2 pts)	Quantité (1,5 pt)	Décoration :
Quantité totale :		

2 – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES : (3 pts)**Magret de canard Montmorency – Petits légumes****Chronologie des opérations et répartition des tâches**

N° des opérations	CHEF DE RANG	COMMIS

B - PHASE PRATIQUE - ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 4 heures 30

Coef. : 3,5

TRAVAIL À FAIRE

Situations réelles de service

- **Organiser, répartir, coordonner les tâches en exerçant un suivi tout au long de l'épreuve et en respectant les directives concernant :**
- la mise en place et la préparation du service,
 - le service proprement dit,
 - les rangements après le service.

Service de 6 couverts répartis sur 1 table de 4 couverts et 1 table de 2 couverts avec l'aide d'un commis.

- **1. Réaliser devant le jury pour 2 personnes : le cocktail proposé à base du produit imposé.**

NB : *Pour la réalisation, il sera tenu compte des produits et matériels disponibles au bar de l'établissement.*

Cocktail à base de Gin

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de deux vins AOC :**

Alsace Riesling - Sauternes

Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **membres du jury** tenant le **rôle de clients**, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte des mets et des boissons, simuler la prise de commande et mettre en œuvre les techniques commerciales en français et dans la langue étrangère choisie pour l'épreuve E4.

MENUS

Table de 4 couverts

Salade de la mer
(Service à l'assiette)

Magret de canard Montmorency
Petits légumes
(Découpage et dressage au guéridon – Garniture à l'anglaise)

Tarte aux poires Bourdaloue
(Découpe et dressage au guéridon)

Table de 2 couverts

Saumon fumé - Crème au raifort
(Découpage et dressage sur assiette au buffet en salle au cours du service)

Steak au poivre vert flambé
Gratin Dauphinois
(Flambage au guéridon - Garniture à l'anglaise)

Poire Belle-Hélène
(Dressée en coupe. Sauce chocolat en saucière à l'anglaise)

MENU

Table de 4 couverts

Salade de la mer

Magret de canard Montmorency
Petits légumes

Tarte aux poires Bourdaloue

MENU

Table de 2 couverts

Saumon fumé - Crème au raifort

Steak au poivre vert flambé
Gratin Dauphinois

Poire Belle-Hélène