

## 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
<b>16 h 00 – 16 h 30</b> <b>Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique</b> 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	
<b>18 h 30 – 19 h 30</b> <b>Repas du candidat</b>				
2. Service	19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET POLYNÉSIE		
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2009</b>		<b>E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)</b>
Repère : AP 0906-RESC : SVC	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

### **Ananas flambé - Glace Rhum raisins (2 personnes)**

#### 2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** :

1 – fiche cocktail (cocktail à base de Vermouth)

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

### **Magret de canard - Sauce Bigarade Pommes forestières**

**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)**

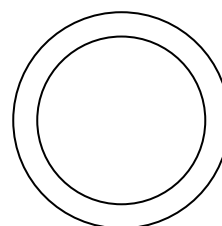
**Quantité**

**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)*

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

**2 – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES : (3 pts)****Magret de canard - Sauce Bigarade – Pommes forestières**

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 Vermouth

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

### Saumur - Champigny et Gigondas

#### 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

Terrine de volaille  
(Service à l'assiette)

\*\*\*\*\*

Poisson en croûte de sel  
Piperade - Riz Pilaw  
(Filetage et service au guéridon – Garnitures à l'anglaise)

\*\*\*\*\*

Voiture de desserts  
(Service à la voiture à la table des clients)

## Table de 2 couverts

Salade de la mer  
(Dressage en saladier par la cuisine - Service au guéridon)

\*\*\*\*\*

Magret de canard - Sauce Bigarade  
Pommes forestières  
(Filetage et service au guéridon)

\*\*\*\*\*

Ananas flambé - Glace Rhum raisins  
(Ananas préparé à l'office - Flambage au guéridon – Glace en quenelle en coupe ou sur assiette)

# MENU

## Table de 4 couverts

Terrine de volaille

\*\*\*\*\*

Poisson en croûte de sel  
Piperade - Riz Pilaw

\*\*\*\*\*

Voiture de desserts

# MENU

**Table de 2 couverts**

Salade de la mer

\*\*\*\*\*

Magret de Canard - Sauce Bigarade  
Pommes forestières

\*\*\*\*\*

Ananas flambé - Glace Rhum raisins