

## 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				
<b>SERVICE ET COMMERCIALISATION</b>				<b>3,5</b>
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 du niveau V.

<b>SUJET</b>		
<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2008</b>	<b>E1 : Épreuve technologique</b> <b>Sous épreuve C1</b> <b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> <b>Service et commercialisation</b> <b>(Unité 13)</b>	
Repère : 0809-RETC : SVC 1	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 flambé  
Pommes sautées  
(2 personnes)

#### 2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** :

1 – fiche cocktail,

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

Daurade grillée  
Piperade basquaise

**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)

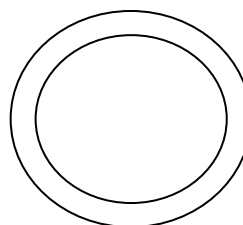
Denrée (1 pt)

Quantité

Couvert

Présentation sur assiette (1 pt)

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 (6 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 (1,5 pt)</b>	<b>Quantité (1 pt)</b>	<b>Décoration :</b>
<b>Quantité totale :</b>		

**2 – FICHE D'ORGANISATION ET DE RÉPARTITION DES TÂCHES : (4 pts)**

<b>Daurade grillée – Piperade basquaise</b>		
<b>Chronologie des opérations et répartition des tâches</b>		
<b>N° des opérations</b>	<b>CHEF DE RANG</b>	<b>COMMIS</b>

## 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 : un cocktail à base du produit imposé.**

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

Un cocktail classique à base de gin  
(2 personnes)

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

Reblochon et Camembert

#### Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **deux à quatre personnes** 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

Quiche aux fruits de mer  
*Découper et dresser au guéridon*

\*\*\*\*\*

Daurade grillée  
Piperade basquaise  
*Fileter les 2 daurades (2 pers.) au guéridon*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Présentation et service des fromages devant le client*

\*\*\*\*\*

Coupe de sorbets  
*Servir en coupe*

## Table de 2 couverts

Bisque de crabe  
*Servir en tasse – Garnitures à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Steak au poivre flambé  
Pommes sautées  
*Flambage et finition en salle*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Présentation et service des fromages devant le client*

\*\*\*\*\*

Buffet de desserts  
*Clients servis au buffet par le candidat*

# MENU

## Table de 4 couverts

Quiche aux fruits de mer

\*\*\*\*\*

Daurade grillée  
Piperade basquaise

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Coupe de sorbets

# MENU

## Table de 2 couverts

Bisque de crabe

\*\*\*\*\*

Steak au poivre flambé  
Pommes sautées

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Buffet de desserts