

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

SESSION 2013

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 03

Vous êtes Maître d'hôtel au restaurant gastronomique « Pluton » à Paris et vous devez organiser un **déjeuner** d'affaires dans les salons votre établissement :

- Déjeuner sous forme de repas assis pour 60 personnes
- Prix de vente : 80 € par personne boissons comprises
- Menu : Turbot sauvage, ail des ours, endive rouge
 Agneau de lait, salsifis, olive noire
 Assiette de fromage
 Chocolat, foin, céleri
- Boissons : vin blanc et rouge, eaux minérales et boissons chaudes

1. Indiquez le nombre de serveurs « extras » que vous appellerez pour vous aider à réaliser ce service. Justifiez votre choix. **6 points**

2. Déterminez **le** fromage que vous servirez dans ce menu en précisant sa région d'origine, le lait utilisé pour sa fabrication et sa famille. Proposez un produit d'accompagnement (hors pain et salade). **6 points**

3. Précisez les quantités à prévoir par client pour la manifestation : **8 points**

- pain,
- vin blanc, en cl ou au verre
- vin rouge, en cl ou au verre
- fromage, en gramme