

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

SESSION 2013

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 05

Vous êtes Maître d'hôtel au restaurant « l'Astor » à Rennes. Les ventes de fromages sont en baisse importante cette année. Votre directeur vous demande de travailler sur une nouvelle offre de plateau à thème. Cette offre sera modifiée toutes les semaines.

1. Pour débiter cette nouvelle offre, vous proposez un plateau de 5 fromages français AOC à pâte molle croûte lavée en précisant leur région de production. **10 points**
2. Afin d'optimiser le chiffre d'affaires engendré par la vente des fromages au restaurant (au plateau) et de minimiser les pertes de matières premières, vous précisez 5 principes à respecter sur le choix, l'utilisation et la conservation des fromages au restaurant. **10 points**