

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

SESSION 2013

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 10

En tant que maître d'hôtel au département banquet de votre établissement, vous recevez ce jour un client qui souhaite obtenir des précisions sur vos prestations.

TRAVAIL À FAIRE :

1. Ce client voudrait connaître la différence entre un cocktail et un lunch. Proposez-lui une définition pour chaque terme. **(4 points)**
2. Citez 8 boissons traditionnellement présentées et servies sur un buffet lors d'un cocktail. **(8 points)**
3. Afin de mettre en avant vos qualités de créativité, proposez quatre petits fours salés et quatre petits fours sucrés pour une prochaine manifestation. **(8 points)**