

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION**

SESSION 2013

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

SERVICE ET COMMERCIALISATION

SUJET N° 06

Vous êtes responsable de la restauration d'un grand complexe hôtelier situé dans une zone touristique, qui accueille une clientèle très diversifiée (famille, séminaires, groupes...) et de toutes les nationalités.

1) Vous proposez pour chacun de vos 2 restaurants **un support de vente adapté** permettant une prise de commande aisée des mets et boissons par le personnel de service. **Vous justifiez** chacune de vos propositions. **12 points**

Restaurant « Le Bistro de Maurice »

un choix réduit de plats simples changés tous les jours selon le marché et accompagnés d'un verre de vin

Restaurant « Histoires de chef »

un chef de renom, une carte de mets variés renouvelée deux fois par an, un plat en « suggestion du jour »

2) Citez 6 règles rédactionnelles et/ou législatives à respecter lors de la conception de vos cartes de restaurants. **8 points**