

FICHE CANDIDAT

Session 2017

Sujet 11

Épreuve du mercredi 14 juin 2017

PHASE 3 : Pratique (1 h 30) 36 points

Cette phase se déroule à partir de l'accueil des convives en salle de restaurant.

Vous devez réaliser un service de table de 4 couverts, en respectant les consignes du sujet.

Vous servirez les mets du menu ci-dessous, ainsi qu'un vin, du café ou des infusions.

La mise en place et la décoration florale sont réalisées par le centre d'examen.

MENU À SERVIR À UNE TABLE DE 4 COUVERTS	OBSERVATIONS
TARTE À L'OIGNON COMPOTÉE D'OIGNONS ***	Port de 4 assiettes à entremet Service à l'anglaise ***
FRICASSÉE DE DINDE AU CURRY RIZ MADRAS ***	Service au guéridon Service au guéridon ***
CERISES FLAMBÉES SUR GLACE VANILLE ***	Réalisation, flambage et service au guéridon
MIGNARDISES	Service à la française

**Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.
Les boissons chaudes proposées en fin de repas
sont laissées à l'appréciation du centre examen.**

FICHE JURY

Sujet 11

PHASE 3 : Pratique (1 h 30) 36 points

Le candidat doit effectuer le service d'une table de quatre couverts.
Il assurera le service des mets et des boissons en respectant les consignes du sujet.

La commission d'interrogation appréciera la qualité du service des mets et des boissons, la qualité de la relation commerciale, l'efficacité et les difficultés techniques constituant la prestation réalisée par le candidat.

Consignes à la commission d'interrogation :

La notation des candidats repose sur plusieurs critères dont la pondération varie en fonction des sujets.

Il convient d'utiliser uniquement la grille d'évaluation correspondant au présent sujet.
Vous veillerez à la remplir aussi précisément que possible. Toute note inférieure à la moyenne sera obligatoirement justifiée en utilisant si nécessaire le verso de cette fiche.

MENU À SERVIR À UNE TABLE DE 4 COUVERTS	OBSERVATIONS
<p style="text-align: center;">TARTE À L'OIGNON COMPOTÉE D'OIGNONS</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">FRICASSÉE DE DINDE AU CURRY RIZ MADRAS</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">CERISES FLAMBÉES SUR GLACE VANILLE</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">MIGNARDISES</p>	<p style="text-align: center;">Port de 4 assiettes à entremet Service à l'anglaise</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Découpe et service au guéridon du carré Service au guéridon</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p> <p style="text-align: center;">***</p> <p style="text-align: center;">Service à la française</p>

Le vin est choisi par le centre d'examen en fonction du menu.
Les boissons chaudes proposées en fin de repas
sont laissées à l'appréciation du centre examen.

GRILLE D'ÉVALUATION – PARTIE B : SERVICE ET COMMERCIALISATION
Durée : 2 heures **Coefficient : 3**

Date :

Service : Déjeuner/Dîner

Candidat n° d'inscription :

N° de rang :

N° de sujet : 11

Nom :

Prénom :

DOMAINES			D	C	B	A	Total points	Observations
ENTRETIEN	Capacité à rendre compte oralement						/3	
	Qualité de la description de l'activité						/3	
	Qualité de l'approfondissement						/3	
	Pertinence des réponses aux questions posées par le jury						/3	
▪ SOUS-TOTAL 1							/12	
Interrogation sur la connaissance des produits en situation de prise de commande	LES METS						/6	
	LES BOISSONS						/6	
PRATIQUE	SERVICE DES BOISSONS	Débouchage et service du vin					/3	
		Service des boissons chaudes					/2	
	SERVICE DES METS	Port et service de 4 assiettes à entremet					/3	
		Organisation et service au guéridon					/2	
		Service à l'anglaise de la compotée					/2	
		Débarrassage des mets					/3	
		Service des mignardises à la française					/1	
	DIFFICULTES TECHNIQUES	Réalisation, flambage et service des cerises					/5	
	COMPORTEMENT PROFESSIONNEL ET RELATION COMMERCIALE	Tenue professionnelle					/2	
		Communication commerciale					/3	
		Suivi du service (pain, eau et vin)					/2	
		Efficacité et propreté du service					/3	
		Disponibilité, adaptabilité, réactivité					/3	
		Rédaction des bons					/2	
▪ SOUS-TOTAL 2							/48	
TOTAL							/ 60points	
NOTE FINALE SUR 20 ➡								

D = Aucune maîtrise ; C = Maîtrise insuffisante ; B = Maîtrise acceptable ; A = Maîtrise satisfaisante

NOM DES MEMBRES DE LA COMMISSION	SIGNATURES