

FICHE CANDIDAT

Session 2017

Sujet 6

Épreuve du vendredi 9 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
SALADE NIÇOISE SAUCE VINAIGRETTE ***	Port de 4 assiettes à entremet Service à l'anglaise ***
STEAK AU POIVRE POMMES SAUTÉES À CRU ***	Préparation et service au guéridon Service au guéridon ***
TARTE À LA RHUBARBE	Service à l'assiette

**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 6

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
SALADE NIÇOISE SAUCE VINAIGRETTE ***	Port de 4 assiettes à entremet Service à l'anglaise ***
STEAK AU POIVRE POMMES SAUTÉES À CRU ***	Préparation et service au guéridon Service au guéridon ***
TARTE À LA RHUBARBE	Service à l'assiette

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.

Baccalauréat Technologique : HÔTELLERIE**GRILLE D'ÉVALUATION – Partie B : Service et commercialisation**

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

Date :

Candidat n° d'inscription :

Nom :

Prénom :

Service : Déjeuner/Dîner

N° de rang : N° de sujet : 6

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 vinaigrette				/2	
		Débarrassage des mets				/3	
	DIFFICULTES TECHNIQUES	Préparation et service du steak au poivre				/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 (dont 1 point pour l'a-point de cuisson)				/3			
SOUS-TOTAL 2						/48	
TOTAL						/60	points
NOTE FINALE SUR 20							

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

Nom des membres de la commission	Signatures