

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef : 4

PHASES	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
CONCEPTION ET ORGANISATION	15 h 30 – 16 h	Ecrite	0 h 30	0,5
16 h - 16 h 30 Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique Prise de contact avec les commis et transmission des consignes				
SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques bar ou office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
18 h 30– 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	19 h 30 – 22 h	Pratique	2 h 30	

Remarque : le candidat sera assisté d'un commis du niveau V

SUJET	
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2002	E1 : Epreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)

A - PHASE ÉCRITE DE CONCEPTION ET D'ORGANISATION

(Les copies seront relevées à la fin du temps imparti)

Durée : 30 min

Coef. : 0,5

TRAVAIL À FAIRE :

1. (10 points)

Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de

SOLE MEUNIÈRE

2. (10 points)

En fonction de la carte du sujet, indiquer sur l'**annexe 2** l'organisation générale du travail et la répartition des tâches que vous envisagez pour ce service

ANNEXE 2

N° DE RANG

N° Candidat :

Numérotez vos pages /

**FICHE D'ORGANISATION ET DE REPARTITION DES TACHES
DU CHEF DE RANG ET DU COMMIS**

1 – TRAVAUX DE MISE EN PLACE

CHEF DE RANG	COMMIS

2 – TABLEAU D'ORGANISATION POUR LE SERVICE DU PLAT :

ENTRECOTE GRILLEE DOUBLE SAUCE CHORON POMMES ALLUMETTES

Chronologie des opérations et répartition des tâches

N° des opérations	CHEF DE RANG	COMMIS

B – PHASE PRATIQUE – ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 4 heures 30

Coef. : 3,5

TRAVAIL À FAIRE

Situations réelles de service

➤ **Organiser, répartir, coordonner les tâches en exerçant un suivi tout au long de l'épreuve et en respectant les directives concernant :**

- la mise en place et la préparation au service,
- le service proprement dit,
- les rangements après le service.

Service de 6 couverts répartis sur 1 table de 4 couverts et 1 table de 2 couverts avec l'aide d'un commis.

➤ **1. Réaliser devant le jury :**

1 Cocktail classique au shaker à base de Gin

➤ **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative :**

De deux fromages : Munster et Pont l'Evêque

Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **deux à quatre personnes** tenant le **rôle de client**, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte connue des plats et des boissons, simuler la prise de commande et mettre en œuvre les techniques commerciales en français et dans la langue étrangère choisie pour l'épreuve E4.

MENUS

Table de 4 couverts

SALADE GASCONNE
(*Service sur assiette*)

ENTRECÔTE DOUBLE GRILLÉE
SAUCE CHORON
POMMES ALLUMETTES
(*Trancher devant le client*)

PLATEAU DE FROMAGES
(*Service au guéridon*)

CRÈME BRULÉE À LA CASSONADE
(*Service en cassolette individuelle sur assiette*)

Table de 2 couverts

ASSIETTE DE JAMBON CRU DE PAYS
(*Service à l'assiette*)

SOLE MEUNIÈRE
TIAN DE COURGETTES
(*Fileter devant le client*)

PLATEAU DE FROMAGES
(*Service au guéridon*)

PRUNEAUX FLAMBÉS À L'ARMAGNAC
GLACE RHUM RAISIN
(*Flamber devant le client*)

MENU

Table de 4 couverts

SALADE GASCONNE

**ENTRECÔTE DOUBLE GRILLÉE
SAUCE CHORON
POMMES ALLUMETTES**

PLATEAU DE FROMAGES

CRÈME BRULÉE À LA CASSONADE

MENU

Table de 2 couverts

ASSIETTE DE JAMBON CRU DE PAYS

**SOLE MEUNIÈRE
TIAN DE COURGETTES**

PLATEAU DE FROMAGES

**PRUNEAUX FLAMBÉS À L'ARMAGNAC
GLACE RHUM RAISIN**