



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

## 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 00	Écrite	0 h 30	0,5
<b>16 h 00 – 16 h 30</b> Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique Prise de contact avec le commis et transmission des consignes				
<b>SERVICE ET COMMERCIALISATION</b>				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
<b>18 h 30 – 19 h 30</b> Repas du candidat				
2. Service	19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

## SUJET 1

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010</b>		<b>E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)</b>	
Repère : 1006RESTC:SVC1		Ce sujet comporte 8 pages	Page 1/8

## 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

### **Pêches flambées sur glace vanille**

**2. (10 points)**

Compléter l'**annexe 2** :

- 1 – fiche cocktail,
- 2 – fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat :

### **1 - Cocktail classique à base de Cognac pour 1 personne**

### **2 - Entrecôte double grillée – Sauce Béarnaise Pommes allumettes**

**ANNEXE 1**

**FICHE TECHNIQUE**

(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE RANG : ..... N° de candidat : ..... Numérotez vos pages ..... / .....

**Appellation de la préparation**

Argumentaire de vente (2 pts)

Mise en place guéridon (2 pts)

Progression du travail (2 pts)

Dérivée (1 pt)

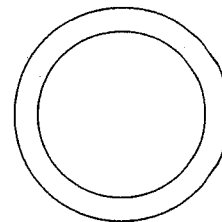
Quantité

Préparations similaires (1 pt)

Présentation sur assiette (1 pt)

Couvert

Couvert



Accords mets – boissons (1 pt)



## 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 du 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 : un cocktail à base de produit imposé.**

**NB :** *Pour la réalisation, il sera tenu compte des produits et matériels disponibles au bar de l'établissement.*

### **Un cocktail classique à base de Cognac pour 2 personnes**

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de deux fromages AOC.**

### **Roquefort - Bleu d'Auvergne**

#### Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de **membres du jury** tenant le **rôle de clients**, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte des mets 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

Asperges sauce mousseline  
*Service au guéridon – Sauce en saucière à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Entrecôte double grillée - Sauce Béarnaise  
Pommes allumettes  
*Entrecôtes doubles découpées au guéridon*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Pêches Melba  
*En coupe au départ du passe, service à l'assiette*

## Table de 2 couverts

Assiette nordique  
*Filetage au saumon fumé uniquement et dressage des assiettes au buffet*

\*\*\*\*\*

Tronçon de turbot poché  
Sauce mousseline  
Pomme vapeur  
*Filetage et service du tronçon au guéridon – Garniture et sauce en saucière à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages  
*Identique pour les 2 tables. Service au guéridon*

\*\*\*\*\*

Pêches flambées glace vanille  
*Le candidat doit effectuer le flambage au guéridon – Glace dressée en coupe*

# MENU

## Table de 4 couverts

Asperges sauce mousseline

\*\*\*\*\*

Entrecôte double grillée – Sauce Béarnaise  
Pommes allumettes

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Pêche Melba



# MENU

**Table de 2 couverts**

Assiette nordique

\*\*\*\*\*

Tronçon de turbot poché  
Sauce mousseline  
Pomme vapeur

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Pêches flambées glace vanille

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**

SESSION 2010

ÉPREUVE E1 / SERVICE ET COMMERCIALISATION

**MÉTROPOLE 1**

Désignation	Unité	Qté.brute
<b>ASPERGE SAUCE MOUSSELINE</b>	<b>PORT</b>	<b>4</b>
ASPERGES BOTTE 1 KG	BOTTE	1,000
BEURRE 250 G	GRAM.	125,000
OEUF	PIÈCE	2,500
CREME FR CUISINE	CENTI	2,500
CITRON	PIÈCE	0,500
*SEL P.M	P.M.	0,000
POIVRE BLANC GRAIN	GRAM.	0,000
CAYENNE	GRAM.	0,000
<b>ENTRECÔTE DOUBLE GRILLÉE BE</b>	<b>PORT</b>	<b>4</b>
CERFEUIL FRAIS	BOTTE	0,125
CONTRE FILET BOEUF	GRAM.	1000,000
HUILE DE TOURNESOL	CENTI	8,000
BEURRE 250 G	GRAM.	400,000
ESTRAGON FRAIS	BOTTE	0,125
ÉCHALOTE	GRAM.	40,000
OEUF	PIÈCE	4,000
PERSIL	KILO	0,125
POIVRE BLANC GRAIN	GRAM.	5,000
VINAIGRE ROUGE	CENTI	8,000
RESSON	BOTTE	1,000
<b>POMMES ALLUMETTES</b>	<b>PORT</b>	<b>4</b>
PDT BINTJE	KILO	1,250
<b>PLATEAU DE FROMAGES BAC</b>	<b>PORT</b>	<b>1</b>
BEURRE MICRO 10 G	GRAM.	80,000
ROQUEFORT	GRAM.	150,000
LIVAROT	PIÈCE	0,500
ST NECTAIRE	GRAM.	150,000
BRIE	GRAM.	150,000
COMTÉ	GRAM.	150,000
CABÉCOUS DE ROCAMADOUR	UNITÉ	3,000
<b>PÊCHE MELBA</b>	<b>PORT</b>	<b>4</b>
OREILLONS DE PÊCHES AU SIROP	PIÈCE	4,000
AMANDE EFFILÉE	GRAM.	15,000
GLACE VANILLE	LITRE	0,250
PULPE FRAMBOISES	GRAM.	100,000
CRÈME FR PATISSERIE	CENTI	10,000
<b>ASSIETTE NORDIQUE</b>	<b>PORT</b>	<b>2</b>
RAIFORT RAPÉ	GRAM.	5,000
CRÈME ÉPAISSE	CENTI	12,500
SAUMON FUMÉ ENTIER 1.8 KG	GRAM.	80,000
TRUITE FUMÉE	GRAM.	60,000
ANGUILLE FUMÉE	GRAM.	60,000
ANETH FRAIS	BOTTE	0,250
OEUF LUMP ROUGE 100 G	BOCAL	0,200
CITRON	PIÈCE	1,250

BEURRE 250 G	GRAM.	30,000
PAIN DE MIE CARRÉ	KILO	0,100
<b>TRONÇON TURBOT MOUSSELINE</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
FILET DE TURBOT	KILO	0,400
CITRON	PIÈCE	0,875
PERSIL	BOTTE	0,125
BEURRE 250 G	GRAM.	62,500
OEUF	PIÈCE	1,250
CRÈME FR CUISINE	CENTI	1,250
*SEL P.M	P.M.	0,000
POIVRE BLANC MOULU	KILO	0,000
CAYENNE	GRAM.	0,000
<b>POMME VAPEUR</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
PDT CHARLOTTE	GRAM.	750,000
<b>PÊCHE FLAMB/GLAC VAN</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
OREILLONS DE PÊCHES AU SIROP	PIÈCE	4,000
GLACE VANILLE LITRE	LITRE	0,250
SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	25,000
CITRON	PIÈCE	0,500
COGNAC ***	CENTI	2,500
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	CENTI	2,500
<b>BOULANGERIE BAC</b>	<b>PORT.</b>	<b>1</b>
BAGUETTE	PIÈCE	1,000
PETIT PAIN	UNITÉ	6,000
<b>ANALYSE SENSORIELLE 01/10</b>	<b>PORT.</b>	<b>1</b>
BLEU D'AUVERGNE	GRAM.	30,000
ROQUEFORT	GRAM.	30,000
<b>TUILES AUX AMANDES</b>	<b>PORT.</b>	<b>1</b>
TUILES AUX AMANDES	PIÈCE	12,000