



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 3

<b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2010</b>	<b>E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)</b>	
Repère : 1006-RETC:SVC3	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 l'

### Assiette de charcuteries

#### 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 rhum pour 1 personne

### 2 - Steak au poivre flambé

### Petits pois à la Française

### Pommes croquettes

**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)

Dénrée (1 pt)

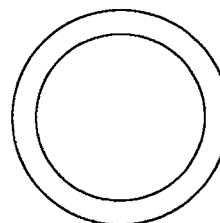
Quantité

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 rhum pour 2 personnes

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

### Comté - Cantal

#### 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

Bisque de crabes

*Service en tasse – Garniture à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Steak au poivre flambé

Petits pois à la Française

Pommes croquettes

*Flambage, préparation et dressage des steaks au guéridon – Garnitures à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

*Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon*

\*\*\*\*\*

Tarte aux pommes à l'Alsacienne

*Découpe et service au guéridon*

## Table de 2 couverts

Assiette de charcuteries

*Découpe des charcuteries et dressage des assiettes au buffet*

\*\*\*\*\*

Sole meunière

Pomme vapeur

*Filetage des deux soles au guéridon – Garniture à l'anglaise*

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

*Identique pour les 2 tables. Servi au guéridon*

\*\*\*\*\*

Poire Belle-Hélène

*Service en coupe à glace – Sauce chocolat, crème chantilly et amandes effilées grillées en saucière à l'anglaise*

# MENU

**Table de 4 couverts**

Bisque de crabes

\*\*\*\*\*

Steak au poivre flambé  
Petits pois à la Française  
Pommes croquettes

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Tarte aux pommes à l'Alsacienne



# MENU

**Table de 2 couverts**

**Assiette de charcuteries**

\*\*\*\*\*

Sole meunière  
Porcane vapeur

\*\*\*\*\*

**Plateau de fromages**

\*\*\*\*\*

**Poire Belle-Hélène**

**BACCALURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**  
**SESSION 2010**  
**ÉPREUVE E1 / SERVICE ET COMMERCIALISATION**  
**MÉTROPOLE 3**

Désignation	Unité	Qté.brute
<b>BISQUE DE CRABES</b>	<b>PORT.</b>	<b>4</b>
CRABE	GRAM.	500,000
CAROTTE	GRAM.	25,000
OIGNON	GRAM.	25,000
TOMATE CONCENTRE 5/1	GRAM.	25,000
TOMATE CAL: 50/60	GRAM.	100,000
VIN BLANC SEC 11°	CENTI	10,000
FUMET DE POISSON CHEF	GRAM.	15,000
BEURRE 250 G	GRAM.	25,000
COGNAC DENATURE	CENTI	1,000
CREME FR CUISINE	CENTI	7,500
HUILE ARACHIDE BIDON DE 25 LIT	CENTI	2,500
BOUQUET GARNI	UNITE	0,000
<b>STEAK AU POIVRE</b>	<b>PORT.</b>	<b>4</b>
CONTRE FILET BOEUF	GRAM.	300,000
HUILE ARACHIDE LITRE	CENTI	10,000
POIVRE NOIR GRAINS	GRAM.	10,000
COGNAC ***	CENTI	10,000
VIN BLANC SEC 11°	CENTI	7,500
FOND BRUN LIE 1/2 GLACE	GRAM.	20,000
CREME FR CUISINE	CENTI	5,000
*SEL P.M	P.M.	0,000
BEURRE 250 G	GRAM.	25,000
<b>PETITS POIS PAYSANNE</b>	<b>PORT.</b>	<b>4,000</b>
PETIT POIS SURGELE	GRAM.	500,000
CAROTTE	GRAM.	300,000
POITRINE SALEE	GRAM.	50,000
PETIT OIGNON SURGE	GRAM.	100,000
BEURRE 250 G	GRAM.	50,000
*SEL P.M	P.M.	0,000
POIVRE BLANC MOULU	P.M.	0,000
SUCRE SEMOULE 1KG	P.M.	0,000
LAITUE PIECE	PIÈCE	0,500
<b>POMME CROQUETTE</b>	<b>PORT.</b>	<b>4</b>
PDT BINTJE	KILO	1,000
BEURRE 250 G	GRAM.	50,000
OEUF	PIÈCE	4,000
FARINE BLE T45 VRAC	GRAM.	60,000
CHAPELURE	GRAM.	125,000
HUILE ARACHIDE LITRE	CENTI	25,000
*SEL P.M	P.M.	0,000
POIVRE BLANC GRAIN	P.M.	0,000
MUSCADE PULVERISE	P.M.	0,000
<b>TARTE ALSACIENNE</b>	<b>PORT.</b>	<b>4</b>
FARINE BLE T45 VRAC	GRAM.	150,000
MARGARINE FEUILLETAGE CELOR	GRAM.	62,500
OEUF	PIÈCE	1,500
SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	80,000
POMME FRUIT	UNITÉ	3,000
LAIT UHT 1/2 ECREME 1L	CENTI	5,000

CREME FR PATISSERIE	CENTI	5,000
RHUM PATISSERIE 40ø	CENTI	1,000
AROME ISAROME VANILLE	CENTI	0,000
SUCRE GLACE	GRAM.	10,000
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
JAMBONS TRANCHÉS	GRAM.	125,000
TERRINE DE CAMPAGNE	KILO	0,100
CORNICHONS 5/1	GRAM.	50,000
BEURRE MICRO 10 G	GRAM.	40,000
TOMATE PIECE 50 GR	UNITÉ	0,500
SAUCISSON SEC	GRAM.	100,000
ANDOUILLE DE VIRE	KILO	0,200
LAITUE FEUILLE SV	GRAM.	80,000
PETIT OIGNON VINAIGRE	GRAM.	20,000
OLIVE VERTE DENOYAUTEES 4/4	GRAM.	20,000
<b>SOLE MEUNIÈRE</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
SOLE PORTION 220 GR	PIÈCE	2,000
FARINE BLE T45 VRAC	GRAM.	30,000
BEURRE 250 G	GRAM.	50,000
HUILE ARACHIDE LITRE	CENTI	5,000
CITRON	PIÈCE	1,000
PERSIL	KILO	0,125
*SEL P.M	P.M.	0,000
POIVRE BLANC GRAIN	GRAM.	0,000
<b>POMME VAPEUR</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
PDT CHARLOTTE	GRAM.	750,000
<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
COMTE	GRAM.	150,000
CABECOUS DE ROCAMADOUR	UNITÉ	3,000
<b>POIRE BELLE HELENE</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
PISTOLLE GANACHE	GRAM.	50,000
POIRE AU SIROP 4/4	GRAM.	250,000
CREME FR PATISSERIE	CENTI	5,000
AMAMDE EFFILEE	GRAM.	25,000
SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	50,000
GLACE VANILLE LITRE	LITRE	0,250
<b>BOULANGERIE BAC</b>	<b>PORT.</b>	<b>2</b>
BAGUETTE	PIECE	2
PETIT PAIN	UNITÉ	12
<b>TUILES AUX AMANDES</b>	<b>PORT.</b>	<b>1</b>
TUILES AUX AMANDES ACCOMPAG	PIÈCE	12,000
<b>ANCIENNE SENSORIELLE 03/10</b>	<b>PORT.</b>	<b>1</b>
COMTE CANTAL VIEUX	GRAM	30
CANTAL VIEUX	GRAM	30