



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

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches				

9 h 00 – 9 h 30 ou 16 h 00 – 16 h 30

Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique

Prise de contact avec le commis et transmission des consignes

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 1		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 01	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

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. Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de (10 points)

Plateau de fromages

2. Compléter l'**annexe 2** (10 points)

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de gin pour 2 personnes

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

Steak au poivre flambé – Pommes frites

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 : la recette de cocktail à base du 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 gin pour 2 personnes

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

Bleu d'Auvergne – Roquefort

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

Quiche Lorraine
Découpe et dressage de la quiche au guéridon

Steak au poivre flambé – Pommes frites
Flambage et finition au guéridon – Dressage des assiettes au guéridon

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Tarte en bande aux fruits
Découpe et service au guéridon

Table de 2 couverts

Melon à l'italienne
Découpe du jambon cru au buffet et dressage des assiettes au buffet
Le melon est préparé par la cuisine.

Côtes d'agneau Maréchale – Jus au thym – Gratin provençal
Service à l'assiette - Jus à l'anglaise

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Dame blanche
Dressée en coupe – Service de la saucière de chocolat chaud à l'anglaise

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef. : 4

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches				

9 h 00 – 9 h 30 ou 16 h 00 – 16 h 30

Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique

Prise de contact avec le commis et transmission des consignes

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 2		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 02	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

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. Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de (10 points)

Cerises flambées sur glace vanille

2. Compléter l'**annexe 2** (10 points)

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de whisky pour 2 personnes

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

Sole belle meunière – Pommes vapeur

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 : la recette de cocktail à base du 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 whisky pour 2 personnes

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

Alsace riesling – Alsace gewurztraminer

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

Crème Andalouse
Service en tasse au guéridon

Fricassée de volaille à l'estragon – Riz pilaf
Service au guéridon – Garniture à l'anglaise

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Cerises flambées sur glace vanille
Flambage au guéridon – Service en coupe avec glace dressée par la cuisine

Table de 2 couverts

Buffet de crudités
Service au buffet

Sole belle meunière – Pommes vapeur
Filetage de la sole et dressage au guéridon – Garniture à l'anglaise

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Tarte aux fruits frais
Service à l'assiette

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef. : 4

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches				

9 h 00 – 9 h 30 ou 16 h 00 – 16 h 30

Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique

Prise de contact avec le commis et transmission des consignes

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 3		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 03	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

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. Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de (10 points)

Filet Mignon de porc flambé vallée d'Auge – Tagliatelles

2. Compléter l'**annexe 2** (10 points)

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de vermouth pour 2 personnes

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

Darne de saumon grillée – Pommes vapeur

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 : la recette de cocktail à base du 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 vermouth pour 2 personnes

- **2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de deux vins mutés.**

Banyuls rouge – Porto rouge

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

Melon rafraîchi au Porto
Melon préparé par la cuisine – Proposer au client le Porto

Filet de mignon de porc flambé vallée d'Auge – Tagliatelles
Flambage, finition et dressage des assiettes au guéridon

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Tarte Bourdaloue
Découpe et service de la tarte au guéridon

Table de 2 couverts

Asperges sauce mousseline
Service des asperges au guéridon – Sauce à l'anglaise

Darne de saumon grillée – Pommes vapeur
Préparation et dressage des darnes au guéridon – Garniture à l'anglaise

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

Buffet de desserts
Service au buffet

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef. : 4

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches				

9 h 00 – 9 h 30 ou 16 h 00 – 16 h 30

Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique

Prise de contact avec le commis et transmission des consignes

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 4		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 04	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

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. Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de (10 points)

Pêches flambées sur glace vanille

2. Compléter l'**annexe 2** (10 points)

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de vodka pour 2 personnes

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

Dorade grillée – Sauce hollandaise – Tian de légumes

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 : la recette de cocktail à base du 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 vodka pour 2 personnes

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

Beaujolais – Crozes-Hermitage rouge

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

Salade façon niçoise
Service à l'assiette

Dorade grillée – Sauce hollandaise – Tian
Découpe et dressage au guéridon – Sauce à l'anglaise

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Tarte en bande aux fruits frais
Découpage de la tarte en bande et dressage des assiettes au guéridon

Table de 2 couverts

Assortiment de charcuteries
Découpe des charcuteries et dressage des assiettes au buffet

Magret de canard aux olives – Pommes de terre sautées à cru
Découpage du magret et dressage des assiettes au guéridon

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Pêches flambées sur glace vanille
Flambage des pêches et dressage au guéridon des coupes garnies de glace par la cuisine

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef. : 4

CONCEPTION ET ORGANISATION				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
1. Compléter la fiche technique permettant la préparation et la présentation d'un plat	8 h 30 – 9 h 00 ou 15 h 30 – 16 h 00	Écrite	0 h 30	0,5
2. Compléter les fiches techniques a) cocktail b) organisation et répartition des tâches				

9 h 00 – 9 h 30 ou 16 h 00 – 16 h 30

Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique

Prise de contact avec le commis et transmission des consignes

SERVICE ET COMMERCIALISATION				
1. Mise en place, techniques de bar ou d'office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	9 h 30 – 11 h 30 ou 16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
11 h 30 – 12 h 30 ou 18 h 30 – 19 h 30 Repas du candidat				
2. Service	12 h 30 – 15 h 00 ou 19 h 30 – 22 h 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 5		
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013	E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 1306-RES T C B 05	Ce sujet comporte 6 pages	Page 1/6

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. Compléter la fiche technique (**annexe 1**) permettant la préparation et la présentation de (10 points)

Ananas flambé

2. Compléter l'**annexe 2** (10 points)

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de cognac pour 2 personnes

- b) fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis pour le service du plat

Entrecôte double grillée – Sauce béarnaise – Pommes frites

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 : la recette de cocktail à base du 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 boissons chaudes.**

Thé noir – Thé vert

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

Salade maraîchère
Service à l'assiette

Entrecôte double grillée – Sauce béarnaise – Pommes frites
Découpe des deux entrecôtes grillées et dressage au guéridon – Sauce à l'anglaise

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Ananas frais au kirsch
Service à l'assiette – Proposer l'eau-de-vie au client

Table de 2 couverts

Saumon fumé crème à l'aneth – Toast grillé
Filetage du saumon et dressage des assiettes au buffet – Toast à la française

Fricassée de volaille – Riz pilaf
Service au guéridon – Garniture à l'anglaise

Plateau de fromages
Identique pour les deux tables. Service au guéridon

Ananas flambé
Flambage et dressage des assiettes au guéridon