



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 6 | | |
|--|---|----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013 | E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13) | |
| Repère : 1306-RES T C B 06 | 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)

Pruneaux flambés à l'armagnac – Glace pruneaux à l'armagnac

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

Sole grillée beurre d'anchois – Pommes à l'anglaise

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 vins.**

Entre-deux-Mers – Coteaux du Layon

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

Dartois aux fruits de mer
Découpe du dartois et dressage des assiettes au guéridon

Pièce de carré d'agneau rôti aux herbes – Saucière de jus – Gratin de légumes
Service à l'assiette – Sauce à l'anglaise

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

Pruneaux flambés à l'armagnac – Glace pruneaux à l'armagnac
Flambage et service au guéridon en coupes dressées de glace par la cuisine

Table de 2 couverts

Assortiment de terrines
Découpe et dressage des assiettes au buffet

Sole grillée – Beurre d'anchois – Pommes à l'anglaise
Filetage des deux soles et dressage des assiettes au guéridon – Garniture à l'anglaise

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

Tartelette Tatin – Crème Chantilly
Service à l'assiette – Saucière de crème Chantilly 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 7 | | |
|--|---|----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013 | E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13) | |
| Repère : 1306-RES T C B 07 | 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)

Crêpes flambées

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

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de VDL 2 personnes

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

Pintadeau rôti sur canapé – Saucière de jus – Jardinière 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 d'un Vdl pour 2 personnes

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

Munster – Chaource

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 des asperges au guéridon – Sauce à l'anglaise

Pintadeau rôti sur canapé – Jardinière de légumes – Saucière de jus
Découpe du pintadeau et dressage des assiettes au guéridon – Saucière de jus à l'anglaise

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

Tarte au citron meringuée
Service à l'assiette

Table de 2 couverts

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

Pavé de saumon grillé – Sauce paloise – Pommes vapeur
Dressage des pavés au guéridon – Sauce et garniture à l'anglaise

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

Crêpes flambées
Flambage et dressage des assiettes au guéridon

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 8 | | |
|--|---|----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013 | E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13) | |
| Repère : 1306-RES T C B 08 | 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)

Bananes flambées

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

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de rhum pour 2 personnes

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

Côte de bœuf grillée – Beurre Maître-d'Hôtel – 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 rhum pour 2 personnes

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

Kirsch – Guignolet

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

Saumon mariné à l'aneth – Toast grillé
Service du saumon à l'assiette – Toast à la française

Côte de bœuf grillée – Beurre Maître-d'Hôtel – Pommes frites
Découpe des côtes de boeuf et dressage des assiettes au guéridon

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

Tiramisu
Service à l'assiette

Table de 2 couverts

Tartare de saumon et avocat
Réalisation et dressage des assiettes de tartare de poisson et avocat au buffet

Jambonnette de volaille chasseur– Polenta
Service au guéridon

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

Bananes flambées
Préparation des bananes – Flambage et dressage des assiettes au guéridon

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 9 | | |
|--|---|----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013 | E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13) | |
| Repère : 1306-RES T C B 09 | 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 bitter pour 2 personnes

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

Poulet grillé à l'américaine – Sauce diable – Pommes allumette

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 bitter pour 2 personnes

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

Porto rouge – Pineau des Charentes rosé

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

Feuilleté d'œufs brouillés aux herbes
Service à l'assiette

Poulet grillé à l'américaine – Sauce diable – Pommes allumette
Découpe du poulet et dressage des assiettes au guéridon – Sauce à l'anglaise

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

Fraises Melba
Servi en coupe

Table de 2 couverts

Assiette nordique
*Découpe du saumon fumé et dressage des assiettes au buffet
Les garnitures et autres poissons fumés sont préparés par la cuisine*

Escalope de saumon aux petits légumes en papillote – Beurre à l'aneth
Finition et dressage des assiettes au guéridon – Sauce à l'anglaise

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

Pêches flambées sur glace vanille
Flambage et dressage des pêches en coupes préalablement, 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 10 | | |
|--|---|----------|
| BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2013 | E1 : Épreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13) | |
| Repère : 1306-RES T C B 10 | 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 du (10 points)

Crêpes flambées

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

a) fiche cocktail

Un cocktail classique à base de Champagne 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 – Sauce Foyot – 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 Champagne pour 2 personnes

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

Alsace pinot noir – Saint-Émilion

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

Terrine de volaille – Gelée au Porto
Service à l'assiette

Darne de saumon grillée – Sauce Foyot – Pommes vapeur
Préparation des darnes au *guéridon* – *Service à l'anglaise de la sauce et de la garniture*

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

Coupe Jacques
Dressage en coupe par la cuisine

Table de 2 couverts

Saumon froid à la parisienne – Sauce verte
Découpe et dressage sur assiette du saumon froid au buffet – Sauce verte à l'anglaise

Médailon de porc à la crème – Pommes purée
Service au guéridon

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

Crêpes flambées
Flambage et dressage au guéridon