

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				3,5
1. Mise en place, techniques bar ou office, analyse sensorielle, argumentation commerciale	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	
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 1	
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

CERISES FLAMBEES SUR GLACE VANILLE pour 4 personnes

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 :

CÔTE DE BŒUF BORDELAISE POMMES CROQUETTES

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 :**

Deux assiettes Baltique

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

De poissons fumés (Saumon fumé et truite fumée)

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

DARTOIS AU JAMBON
(Service au plat à portionner)

PAPILLOTE DU PÊCHEUR À LA JULIENNE DE LÉGUMES
BEURRE BLANC
RIZ CRÉOLE
(Ouvrir la papillote devant le client)

PLATEAU DE FROMAGES
(Service au guéridon)

CERISES FLAMBÉES SUR GLACE VANILLE
TUILES AUX AMANDES
(Flamber devant le client)

Table de 2 couverts

ASSIETTE BALTIQUE
(Service à l'assiette)

CÔTE DE BŒUF BORDELAISE
POMMES CROQUETTES
(Découper devant le client)

PLATEAU DE FROMAGES
(Service au guéridon)

COUPE DE FRAISES GLACE VANILLE
(Servir en coupe sur assiette)

MENU

Table de 4 couverts

DARTOIS AU JAMBON

**PAPILLOTE DU PÊCHEUR À LA JULIENNE DE LÉGUMES
BEURRE BLANC
RIZ CRÉOLE**

PLATEAU DE FROMAGES

**CERISES FLAMBÉES SUR GLACE VANILLE
TUILES AUX AMANDES**

MENU

Table de 2 couverts

ASSIETTE BALTIQUE

**CÔTE DE BŒUF BORDELAISE
POMMES CROQUETTES**

PLATEAU DE FROMAGES

COUPE DE FRAISES GLACE VANILLE

Table de 4 couverts

EDITION DES FICHES TECHNIQUES

DATE: 19/11/2001

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1075		DARTOIS AU JAMBON		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	240,000	0,000	240,000	0,110
A	01 47 0100	MARGARINE FEUILLETAGE	GRAM.	150,000	0,000	150,000	0,268
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	15,000	0,000	15,000	0,042
A	01 24 0060	LAIT UHT	CENTI	12,500	0,000	12,500	0,056
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	1,500	0,000	1,500	0,108
A	01 25 0130	GRUYERE RAPE	GRAM.	40,000	0,000	40,000	0,226
A	01 08 0070	EPAULE DD	GRAM.	125,000	0,000	125,000	0,405
Total composants						1,215	
Ingrédients						0,061	
Total fiche						1,276	
Total portion						0,319	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1995		PAPILLOTE DU PECHEUR JULIENNE LEGUME		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0120	CHAMPIGNON DE PARIS	GRAM.	80,000	0,000	80,000	0,244
A	01 22 0400	POIREAUX	GRAM.	160,000	0,000	160,000	0,207
A	01 22 0260	FENOUIL FRAIS BRANCH	GRAM.	80,000	0,000	80,000	0,110
A	01 22 0130	CELERI BRANCHE FRAIS	GRAM.	80,000	0,000	80,000	0,089
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,051
A	02 13 0250	VIN BLANC SEC 11Ø	CENTI	12,500	0,000	12,500	0,158
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	190,000	0,000	190,000	0,535
A	01 37 0120	VINAIGRE BLANC BTL	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,012
A	01 22 0220	ECHALOTE	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,053
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0410	POIVRE BLANC MOULU	KILO	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 07 0440	FILET DE SAUMON	GRAM.	800,000	0,000	800,000	6,830
A	01 22 0110	CAROTTE	GRAM.	80,000	0,000	80,000	0,054
Total composants						8,343	
Ingrédients						0,417	
Total fiche						8,760	
Total portion						2,190	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1500		RIZ CREOLE		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 41 0090	RIZ LONG PRETRAITE	GRAM.	240,000	0,000	240,000	0,558
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,141
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						0,699	
Ingrédients						0,035	
Total fiche						0,734	
Total portion						0,184	

Table de 2 couverts

DATE: 20/11/2001 EDITION DES FICHES TECHNIQUES

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 0454		ASSIETTE BALTIQUE		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 34 0155	SAUMON FUME ENTIER 1.8 KG	GRAM.	60,000	0,000	60,000	1,528
A	01 34 0160	TRUITE ARC EN CIEL FUMEE	PIECE	1,000	0,000	1,000	3,049
A	01 34 0080	ANGUILLE FUMEE	GRAM.	60,000	0,000	60,000	1,176
A	01 29 0020	OEUF LUMP RGE 100 G	BOCAL	0,167	0,000	0,167	0,385
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	1,333	0,000	1,333	0,272
A	01 24 0080	BEURRE MICRO 10 G	GRAM.	40,000	0,000	40,000	0,126
A	01 53 0020	PAIN MIE RECTANG LP	GRAM.	100,000	0,000	100,000	0,161
Total composants						6,697	
Ingrédients						0,335	
Total fiche						7,032	
Total portion						3,516	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2079		COTE DE BOEUF BORD P CR		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 01 0340	COTE DE BOEUF 500 G	PIECE	1,000	0,000	1,000	4,192
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	1,250	0,000	1,250	0,015
A	01 22 0190	CRESSON	BOTTE	0,125	0,000	0,125	0,114
A	01 22 0220	ECHALOTE	GRAM.	12,500	0,000	12,500	0,027
A	01 39 0100	FOND LIE 1/2 GLACE MAGGI	GRAM.	12,500	0,000	12,500	0,201
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	37,500	0,000	37,500	0,106
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,032
A	01 22 0280	PDT GROSSES	KILO	0,375	0,000	0,375	0,286
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	2,000	0,000	2,000	0,143
A	02 18 0070	BORDEAUX CUISINE	CENTI	15,000	0,000	15,000	0,843
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	30,000	0,000	30,000	0,014
A	01 37 0010	SEL FIN	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0410	POIVRE BLANC MOULU	KILO	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0180	MUSCADE ENTIERE	KILO	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0260	THYM ENTIER	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0160	LAURIER FEUILLE DESHYDRATE	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						5,973	
Ingrédients						0,299	
Total fiche						6,272	
Total portion						3,136	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1574		POMME CROQUETTE		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0280	PDT GROSSES	KILO	0,375	0,000	0,375	0,286
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,070
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	2,000	0,000	2,000	0,143
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	30,000	0,000	30,000	0,014
A	01 46 0280	CHAPELURE	GRAM.	75,000	0,000	75,000	0,100
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	12,500	0,000	12,500	0,146
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0220	POIVRE BLANC GRAIN	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 40 0190	MUSCADE PULVERISE	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						0,759	
Ingrédients						0,038	
Total fiche						0,797	
Total portion						0,398	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2039		COUPE FRAISES G.VANI		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 23 0080	FRAISES	GRAM.	300,000	0,000	300,000	1,143
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,033
A	01 49 0500	GLACE VANILLE	LITRE	0,250	0,000	0,250	0,868
A	01 24 0090	CREME FR PATISSERIE ELLE VIRE	CENTI	25,000	0,000	25,000	0,870
Total composants						2,914	
Ingrédients						0,146	
Total fiche						3,060	
Total portion						1,530	

DATE: 20/11/2001

EDITION DES FICHES TECHNIQUES

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4760		ANALYSE 2 POISSONS FUMES		Fiche	1	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 34 0160	TRUITE ARC EN CIEL FUMEE	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,762
A	01 34 0155	SAUMON FUME ENTIER 1.8 KG	GRAM.	50,000	0,000	50,000	1,273
Total composants						2,035	
Ingrédients						0,204	
Total fiche						2,239	
Total portion						2,239	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2075		PLATEAU DE FROMAGES		Fiche	6	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 25 0500	ROQUEFORT	GRAM.	150,000	0,000	150,000	2,748
A	01 25 1110	LIVAROT 250 GR	PIECE	0,500	0,000	0,500	1,200
A	01 25 0960	ST NECTAIRE	KILO	0,150	0,000	0,150	0,675
A	01 25 0170	BRIE	KILO	0,150	0,000	0,150	2,024
A	01 25 1050	COMTE	KILO	0,150	0,000	0,150	1,245
A	01 25 1020	ST MAURE	PIECE	1,000	0,000	1,000	3,500
Total composants						11,392	
Ingrédients						0,570	
Total fiche						11,962	
Total portion						1,994	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4740		PAIN		Fiche	1	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 46 0060	PETIT PAIN	UNITE	6,000	0,000	6,000	1,153
A	01 46 0010	BAGUETTES	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,526
Total composants						1,679	
Ingrédients						0,168	
Total fiche						1,847	
Total portion						1,847	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4735		DECORATION FLORALE		Fiche	1	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	08 01 0120	FEUILLAGE	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,305
A	08 01 0005	BOUQUET ASSORTI GARNITURE TA	PIECE	1,000	0,000	1,000	3,200
A	08 01 0020	MOUSSE OASIS	PIECE	1,000	0,000	1,000	1,156
Total composants						4,661	
Ingrédients						0,466	
Total fiche						5,127	
Total portion						5,127	

0206-RESCS1