

## C1 – Pratique professionnelle

### Approfondissement SERVICE ET COMMERCIALISATION

#### Déroulement de l'épreuve

Durée : 5 h Coef : 4

PHASES	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Coef
<b>CONCEPTION ET ORGANISATION</b>	15 h 30 – 16 h	Ecrite	0 h 30	0,5
<b>16 h - 16 h 30</b> <b>Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique</b> Prise de contact avec les commis et transmission des consignes				
<b>SERVICE ET COMMERCIALISATION</b>				
<b>1. Mise en place, techniques bar ou office, analyse sensorielle, argumentation commerciale</b>	16 h 30 – 18 h 30	Pratique	2 h	3,5
<b>18 h 30 – 19 h 30</b> <b>Repas du candidat</b>				
<b>2. Service</b>	19 h 30 – 22 h	Pratique	2 h 30	

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

<b>SUJET 2</b>	
<b>BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2002</b>	<b>E1 : Epreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)</b>

## 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

**POIRES FLAMBÉES GLACE CHOCOLAT (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**

<b>CHEF DE RANG</b>	<b>COMMIS</b>

**2 – TABLEAU D'ORGANISATION POUR LE SERVICE DU PLAT :**

<b>PINTADEAU ROTI FORESTIERE</b>
----------------------------------

**Chronologie des opérations et répartition des tâches**

<b>N° des opérations</b>	<b>CHEF DE RANG</b>	<b>COMMIS</b>

## **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 pamplemousses cocktail aux crevettes**

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

**De deux fromages : Camembert et Brie de Meaux**

#### **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

**FLAMICHE AUX POIREAUX**  
(Service au plat à portionner )

\*\*\*\*\*

**PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRAL**  
**BEURRE AU BASILIC**  
**TAGLIATELLES**  
(Service à l'assiette)

\*\*\*\*\*

**PLATEAU DE FROMAGES**  
(Service au guéridon )

\*\*\*\*\*

**POIRES FLAMBÉES**  
**GLACE CHOCOLAT**  
(Flamber devant le client )

## Table de 2 couverts

**PAMPLEMOUSSE COCKTAIL AUX CREVETTES**  
(Service à l'assiette )

\*\*\*\*\*

**PINTADEAU RÔTI FORESTIÈRE**  
(Découper devant le client )

\*\*\*\*\*

**PLATEAU DE FROMAGES**  
(Service au guéridon)

\*\*\*\*\*

**CRÊPES SOUFFLÉES AU GRAND MARNIER**  
(Service au plat)

# MENU

**Table de 4 couverts**

**FLAMICHE AUX POIREAUX**

\*\*\*\*\*

**PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRAL  
BEURRE AU BASILIC  
TAGLIATELLES**

\*\*\*\*\*

**PLATEAU DE FROMAGES**

\*\*\*\*\*

**POIRES FLAMBÉES  
GLACE CHOCOLAT**

# MENU

**Table de 2 couverts**

**PAMPLEMOUSSE COCKTAIL AUX CREVETTES**

\*\*\*\*\*

**PINTADEAU RÔTI FORESTIÈRE**

\*\*\*\*\*

**PLATEAU DE FROMAGES**

\*\*\*\*\*

**CRÊPES SOUFLÉES AU GRAND MARNIER**

## Table de 4 couverts

DATE:	<b>EDITION DES FICHES TECHNIQUES</b>
-------	--------------------------------------

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1954		<b>FLAMICHE</b>	Fiche	<b>4</b>		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	150,000	0,000	150,000	0,069
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	75,000	0,000	75,000	0,211
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	2,500	0,000	2,500	0,179
A	01 22 0400	POIREAUX	GRAM.	400,000	0,000	400,000	0,518
A	01 24 0060	LAIT UHT	CENTI	10,000	0,000	10,000	0,045
A	01 47 0100	MARGARINE FEUILLETAGE	GRAM.	150,000	0,000	150,000	0,268
Total composants						<b>1,290</b>	
Ingrédients						<b>0,064</b>	
Total fiche						<b>1,354</b>	
Total portion						<b>0,338</b>	

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 2177		<b>PAVE DE SAUMON UNILATERAL BEURRE BA</b>	Fiche	<b>4</b>		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 47 0070	HUILE OLIVE	CENTI	10,000	0,000	10,000	0,281
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	300,000	0,000	300,000	0,844
A	01 22 0520	BASILIC	BOTTE	0,500	0,000	0,500	0,457
A	02 13 0250	VIN BLANC SEC 11Ø	CENTI	40,000	0,000	40,000	0,507
A	01 22 0220	ECHALOTE	GRAM.	100,000	0,000	100,000	0,213
A	01 41 0375	TAGLIATELLES	KILO	0,400	0,000	0,400	0,781
A	01 07 0440	FILET DE SAUMON	GRAM.	800,000	0,000	800,000	6,830
Total composants						<b>9,913</b>	
Ingrédients						<b>0,496</b>	
Total fiche						<b>10,409</b>	
Total portion						<b>2,602</b>	

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 2058		<b>POIRE FLAMBEE GLACE CHOCOLAT</b>	Fiche	<b>4</b>		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 23 0140	POIRE <i>au sirop</i>	UNITE	4,000	0,000	4,000	1,012
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,500	0,000	0,500	0,102
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	250,000	0,000	250,000	0,327
A	01 45 0040	VANILLE GOUSSE	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,211
A	01 40 0060	CANELLE ENTIERE	GRAM.	5,000	0,000	5,000	0,041
A	02 11 0100	EAU DE VIE POIRE	CENTI	7,500	0,000	7,500	1,241
A	01 49 0560	GLACE CHOCOLAT	CENTI	50,000	0,000	50,000	1,325
Total composants						<b>4,259</b>	
Ingrédients						<b>0,213</b>	
Total fiche						<b>4,472</b>	
Total portion						<b>1,118</b>	

## Table de 2 couverts

DATE:	<b>EDITION DES FICHES TECHNIQUES</b>
-------	--------------------------------------

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1050		<b>PAMPLEMOUSSE COCK AUX CREVETTES</b>	Fiche	<b>2</b>		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 37 0200	TABASCO	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 37 0160	SAUCE ANGLAISE WORCS	CENTI	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 07 1300	CREVETTE BOUQUET	KILO	0,025	0,000	0,025	0,335
A	01 62 0620	SURIMI (rouleau mer)	GRAM.	100,000	0,000	100,000	0,823
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	7,500	0,000	7,500	0,087
A	01 37 0020	MOUTARDE	GRAM.	2,500	0,000	2,500	0,004
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	0,500	0,000	0,500	0,036
A	01 40 0450	KETCHUP FLACON	GRAM.	10,000	0,000	10,000	0,096
A	02 11 0070	COGNAC ***	CENTI	1,250	0,000	1,250	0,117
A	01 40 0200	PAPRIKA	GRAM.	2,500	0,000	2,500	0,070
A	01 22 0020	LAITUE	KILO	0,250	0,000	0,250	0,686
A	01 23 0240	PAMPLEMOUSSE ROSE	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,396
A	01 07 1400	CREVETTE DECORTIQUEE	KILO	0,125	0,000	0,125	0,839
<b>Total composants</b>						<b>3,489</b>	
<b>Ingrédients</b>						<b>0,174</b>	
<b>Total fiche</b>						<b>3,663</b>	
<b>Total portion</b>						<b>1,832</b>	

Commentaires	
Utiliser des crevettes décortiquées en saumure	

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1357		<b>PINTADEAU ROTI FORES</b>	Fiche	<b>2</b>		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 09 0100	PINTADEAU <i>600/700gr</i>		<del>1,000</del>	0,000	<del>1,000</del>	2,378
A	01 09 0990	FOIE DE VOLAILLE F	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,122
A	01 08 0100	LARD GRAS	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,038
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,141
A	01 22 0390	PDT PETITES	GRAM.	500,000	0,000	500,000	0,610
A	01 22 0120	CHAMPIGNON DE PARIS	GRAM.	125,000	0,000	125,000	0,381
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,032
A	01 22 0220	ECHALOTE	GRAM.	5,000	0,000	5,000	0,011
A	01 22 0190	CRESSON	BOTTE	0,125	0,000	0,125	0,114
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	3,750	0,000	3,750	0,044
A	01 53 0020	PAIN MIE RECTANG LP	GRAM.	100,000	0,000	100,000	0,161
A	01 30 0110	CEPES 4/4	GRAM.	60,000	0,000	60,000	0,759
A	01 39 0100	FOND LIE 1/2 GLACE MAGGI	GRAM.	3,750	0,000	3,750	0,060
A	02 18 1010	COGNAC DENATURE	CENTI	1,250	0,000	1,250	0,079
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
<b>Total composants</b>						<b>4,930</b>	
<b>Ingrédients</b>						<b>0,246</b>	
<b>Total fiche</b>						<b>5,176</b>	
<b>Total portion</b>						<b>2,588</b>	

DATE:	<b>EDITION DES FICHES TECHNIQUES</b>
-------	--------------------------------------

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2075		<b>PLATEAU DE FROMAGES</b>		Fiche	<b>6</b>	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						<b>11,392</b>	
Ingrédients						<b>0,570</b>	
Total fiche						<b>11,962</b>	
Total portion						<b>1,994</b>	

Commentaires

Un plateau de fromages sera prévu par candidat pour le service des deux tables.

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4740		<b>PAIN</b>		Fiche	<b>1</b>	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						<b>1,679</b>	
Ingrédients						<b>0,168</b>	
Total fiche						<b>1,847</b>	
Total portion						<b>1,847</b>	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4745		<b>ANALYSE SENSORIELLE 2 FROMAGES</b>		Fiche	<b>1</b>	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 25 0010	CAMEMBERT FERMIER	PIECE	0,250	0,000	0,250	0,730
A	01 25 0860	BRIE DE MEAUX	KILO	0,050	0,000	0,050	1,010
Total composants						<b>1,740</b>	
Ingrédients						<b>0,174</b>	
Total fiche						<b>1,914</b>	
Total portion						<b>1,914</b>	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4735		<b>DECORATION FLORALE</b>		Fiche	<b>1</b>	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						<b>4,661</b>	
Ingrédients						<b>0,466</b>	
Total fiche						<b>5,127</b>	
Total portion						<b>5,127</b>	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1881		<b>CREPES SOUFFLEES</b>		Fiche	<b>2</b>	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	70,000	0,000	70,000	0,032
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	4,500	0,000	4,500	0,323
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	55,000	0,000	55,000	0,072
A	01 24 0060	LAIT UHT	CENTI	12,500	0,000	12,500	0,056
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	10,000	0,000	10,000	0,028
A	02 19 0030	GR MARNIER EXTR 50ø	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,321
A	01 23 0110	ORANGE	PIECE	0,750	0,000	0,750	0,273
A	01 44 0020	SUCRE GLACE	GRAM.	12,500	0,000	12,500	0,027
A	01 24 0090	CREME FR PATISSERIE ELLE VIRE	CENTI	6,250	0,000	6,250	0,217
<b>Total composants</b>						<b>1,349</b>	
<b>Ingrédients</b>						<b>0,067</b>	
<b>Total fiche</b>						<b>1,416</b>	
<b>Total portion</b>						<b>0,708</b>	