

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

SOLE MEUNIÈRE

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 :

ENTRECOTE GRILLEE DOUBLE SAUCE CHORON POMMES ALLUMETTES

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 :**

1 Cocktail classique au shaker à base de Gin

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

De deux fromages : Munster et Pont l'Evêque

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

SALADE GASCONNE
(Service sur assiette)

ENTRECÔTE DOUBLE GRILLÉE
SAUCE CHORON
POMMES ALLUMETTES
(Trancher devant le client)

PLATEAU DE FROMAGES
(Service au guéridon)

CRÈME BRULÉE À LA CASSONADE
(Service en cassolette individuelle sur assiette)

Table de 2 couverts

ASSIETTE DE JAMBON CRU DE PAYS
(Service à l'assiette)

SOLE MEUNIÈRE
TIAN DE COURGETTES
(Fileter devant le client)

PLATEAU DE FROMAGES
(Service au guéridon)

PRUNEAUX FLAMBÉS À L'ARMAGNAC
GLACE RHUM RAISIN
(Flamber devant le client)

MENU

Table de 4 couverts

SALADE GASCONNE

**ENTRECÔTE DOUBLE GRILLÉE
SAUCE CHORON
POMMES ALLUMETTES**

PLATEAU DE FROMAGES

CRÈME BRULÉE À LA CASSONADE

MENU

Table de 2 couverts

ASSIETTE DE JAMBON CRU DE PAYS

**SOLE MEUNIÈRE
TIAN DE COURGETTES**

PLATEAU DE FROMAGES

**PRUNEAUX FLAMBÉS À L'ARMAGNAC
GLACE RHUM RAISIN**

Table de 4 couverts

DATE:	EDITION DES FICHES TECHNIQUES
-------	--------------------------------------

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1117		SALADE GASCONNE	Fiche	4		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0460	TOMATE	GRAM.	150,000	0,000	150,000	0,217
A	01 45 0850	PIGNON	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,928
A	01 22 0270	FRISEE	GRAM.	200,000	0,000	200,000	0,549
A	01 08 0230	JAMBON SEC	GRAM.	150,000	0,000	150,000	1,124
A	01 46 0010	BAGUETTES	PIECE	0,165	0,000	0,165	0,087
A	01 22 0030	AIL	GRAM.	10,000	0,000	10,000	0,037
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	17,500	0,000	17,500	0,204
A	01 37 0130	VINAIGRE XERES 75CL	CENTI	5,000	0,000	5,000	0,164
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
Total composants						3,310	
Ingrédients						0,165	
Total fiche						3,475	
Total portion						0,869	

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1428		ENTRECOTE GRILLEE CHORON	Fiche	4		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 01 0150	CONTRE FILET BOEUF	GRAM.	600,000	0,000	600,000	5,400
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	2,500	0,000	2,500	0,030
A	01 22 0190	CRESSON	BOTTE	0,250	0,000	0,250	0,229
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	125,000	0,000	125,000	0,375
A	01 37 0030	VINAIGRE ROUGE	CENTI	5,000	0,000	5,000	0,030
A	01 22 0220	ECHALOTE	GRAM.	15,000	0,000	15,000	0,030
A	01 40 0010	POIVRE NOIR GRAINS	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 39 0530	ESTRAGON DESH	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	2,500	0,000	2,500	0,180
A	01 22 0460	TOMATE	GRAM.	125,000	0,000	125,000	0,125
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 40 0240	CAYENNE	GRAM.	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						6,399	
Ingrédients						0,320	
Total fiche						6,719	
Total portion						1,680	

Code		Désignation	Type fiche	Portions		Unité de la portion	
FT 01 1488		POMME ALLUMETTE	Fiche	4		PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0280	PDT GROSSES	KILO	1,600	0,000	1,600	1,220
A	01 37 0190	*SEL P.M	P.M.	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						1,220	
Ingrédients						0,061	
Total fiche						1,281	
Total portion						0,320	

Table de 2 couverts

DATE:	EDITION DES FICHES TECHNIQUES
-------	--------------------------------------

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2093		JAMBON DE PAYS		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 08 0230	JAMBON SEC	GRAM.	200,000	0,000	200,000	1,499
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	37,500	0,000	37,500	0,106
A	01 37 0050	CORNICHONS 5/1	GRAM.	25,000	0,000	25,000	0,053
A	01 22 0270	FRISEE	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,137
Total composants						1,795	
Ingrédients						0,090	
Total fiche						1,885	
Total portion						0,942	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1318		SOLE MEUNIERE		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 07 0340	SOLE PORTION 180GR	PIECE	2,000	0,000	2,000	5,532
A	01 41 0020	FARINE BLE	GRAM.	30,000	0,000	30,000	0,014
A	01 24 0150	BEURRE 250 G	GRAM.	50,000	0,000	50,000	0,141
A	01 47 0010	HUILE ARACHIDE	CENTI	1,250	0,000	1,250	0,015
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	1,000	0,000	1,000	0,204
A	01 22 0360	PERSIL PLAT	BOTTE	0,063	0,000	0,063	0,032
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
Total composants						5,938	
Ingrédients						0,297	
Total fiche						6,235	
Total portion						3,118	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 1747		TIAN DE COURGETTES		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 22 0200	COURGETTE	KILO	0,300	0,000	0,300	0,434
A	01 22 0530	TOMATE PIECE 0,100KG	UNITE	4,000	0,000	4,000	0,939
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 0410	POIVRE BLANC MOULU	KILO	0,000	0,000	0,000	0,000
Total composants						1,519	
Ingrédients						0,076	
Total fiche						1,595	
Total portion						0,798	

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 4675		PRUNEAUX FLAMBES A L'ARMAGNAC		Fiche	2	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 23 0050	CITRON	PIECE	0,500	0,000	0,500	0,102
A	01 49 0565	GLACE RHUM RAISIN	LITRE	0,250	0,000	0,250	1,063
A	02 11 0030	ARMAGNAC ***	CENTI	4,000	0,000	4,000	0,634
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	62,500	0,000	62,500	0,082
A	01 35 0050	PRUNEAUX SECS	GRAM.	100,000	0,000	100,000	0,416
Total composants						2,297	
Ingrédients						0,230	
Total fiche						2,527	
Total portion						1,263	

DATE:	EDITION DES FICHES TECHNIQUES
-------	--------------------------------------

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	

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		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 4780		ANALYSE SENSORIELLE 2 FROMAGES		Fiche	1	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 25 1075	PONT L EVEQUE	KILO	0,050	0,000	0,050	0,629
A	01 25 0865	MUNSTER	KILO	0,050	0,000	0,050	0,801
Total composants						1,430	
Ingrédients						0,143	
Total fiche						1,573	
Total portion						1,573	

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	

SUJET 3

Code		Désignation		Type fiche	Portions	Unité de la portion	
FT 01 2145		CREME BRULEE A LA CASSONADE		Fiche	4	PO	PORT.
Ty	Code	Désignation	Unité	Qt.brute	% Perte	Qt.nette	Valeur ht.
A	01 44 0010	SUCRE SEMOULE 1KG	GRAM.	75,000	0,000	75,000	0,098
A	01 24 0140	LAIT BRICK ENTIER	CENTI	12,500	0,000	12,500	0,068
A	01 45 0040	VANILLE GOUSSE	PIECE	0,500	0,000	0,500	0,423
A	01 24 0090	CREME FR PATISSERIE ELLE VIRE	CENTI	37,500	0,000	37,500	1,305
A	01 44 0105	SUCRE ROUX SEMOULE	KILO	0,050	0,000	0,050	0,104
A	01 24 0030	OEUF	PIECE	6,000	0,000	6,000	0,430
Total composants							2,428
Ingrédients							0,121
Total fiche							2,549
Total portion							0,637