

C1 – Pratique professionnelle

Approfondissement
SERVICE ET COMMERCIALISATION

Déroulement de l'épreuve
Durée : 5 h Coef : 4

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 00	Ecrite	0 h 30	0,5
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, 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 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 1		
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2003	E1 : Epreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 0306-RESC:SVC1	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1 / 8

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

SAUMON FUMÉ – PAIN GRILLÉ POUR 2 PERSONNES

2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** : Fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis :

1 – Travaux de mise en place ;

2 – Tableau d'organisation pour le service du plat :

CANARD À L'ORANGE – POMMES CROQUETTES

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 COCKTAILS DIFFÉRENTS AU SHAKER

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

D'UN VIN BLANC SEC ET D'UN VIN BLANC MOELLEUX

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 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

ASSIETTE DE CRUDITÉS
(*Servir à l'assiette*)

CANARD À L'ORANGE
POMMES CROQUETTES
(*Découper devant le client*)

PLATEAU DE FROMAGES
(*Servir au guéridon*)

BAVAROIS RUBANNÉ
(*Portionner devant le client*)

Table de 2 couverts

SAUMON FUMÉ – PAIN GRILLÉ
(*Fileter au buffet en salle de restaurant pendant le service*)

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES
PETITS LÉGUMES
(*Servir au guéridon*)

PLATEAU DE FROMAGES
(*Servir au guéridon*)

PÊCHES FLAMBÉES – GLACE VANILLE
(*Flamber devant le client*)

MENU

Table de 4 couverts

ASSIETTE DE CRUDITÉS

**CANARD À L'ORANGE
POMMES CROQUETTES**

PLATEAU DE FROMAGES

BAVAROIS RUBANNÉ

MENU

Table de 2 couverts

SAUMON FUMÉ – PAIN GRILLÉ

**CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES
PETITS LÉGUMES**

PLATEAU DE FROMAGES

PÊCHES FLAMBÉES – GLACE VANILLE

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 00	Ecrite	0 h 30	0,5
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, 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 00	Pratique	2 h 30	

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

SUJET 2		
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION Session : 2003	E1 : Epreuve technologique Sous épreuve C1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE Service et commercialisation (Unité 13)	
Repère : 0306-RETC:SVC2	Ce sujet comporte 8 pages	Page 1 / 8

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 FLAMBÉES - GLACE VANILLE POUR 4 PERSONNES

2. (10 points)

Compléter l'**annexe 2** : Fiche d'organisation et de répartition des tâches du chef de rang et du commis :

- 1 – Travaux de mise en place ;
- 2 – Tableau d'organisation pour le service du plat :

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AUX PRIMEURS

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 COCKTAILS DIFFÉRENTS À BASE DE VERMOUTH

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

D'UNE EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE ET D'UN GIN

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 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

(Servir à l'assiette)

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AUX PRIMEURS

(Découper devant le client)

PLATEAU DE FROMAGES

(Servir au guéridon)

CERISES FLAMBÉES – GLACE VANILLE

(Flamber devant le client)

Table de 2 couverts

JAMBON CRU À L'OS

(Trancher au buffet en salle de restaurant pendant le service)

DARNE DE SAUMON GRILLÉE

SAUCE BÉARNAISE – POMMES VAPEUR

(Préparer les darnes au guéridon)

PLATEAU DE FROMAGES

(Servir au guéridon)

POIRE BELLE-HÉLÈNE

(Dresser en coupe)

POIRE BELLE-HÉLÈNE
(Dresser en coupe)

MENU

Table de 4 couverts

QUICHE LORRAINE

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AUX PRIMEURS

PLATEAU DE FROMAGES

CERISES FLAMBÉES – GLACE VANILLE

MENU

Table de 2 couverts

JAMBON CRU À L'OS

**DARNE DE SAUMON GRILLÉE
SAUCE BÉARNAISE – POMMES VAPEUR**

PLATEAU DE FROMAGES

POIRE BELLE-HÉLÈNE