

E1 ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE

L'ÉPREUVE TECHNOLOGIQUE COMPREND :

- **Sous épreuve A1 : TECHNOLOGIE (U11)**
(épreuve ponctuelle écrite)
Durée : 2 h
Coef : 3
Épreuve commune quel que soit l'approfondissement choisi
- **Sous épreuve B1 : SCIENCES APPLIQUEES (U 12)**
(épreuve ponctuelle écrite)
Durée : 1 h 15
Coef. : 1
- **Sous épreuve C1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE (U 13)**
(épreuve ponctuelle écrite et pratique)
Durée : 5 h
Coef : 4

relative à l'un des deux approfondissements :

- ♦ **Organisation et Production Culinaire**
- ou
- ♦ **Service et Commercialisation**

SUJET 1

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
RESTAURATION
2000**

**E1 Epreuve Technologique
Sous Epreuve C1 : PRATIQUE
PROFESSIONNELLE
Service et commercialisation
(Unité 13)**

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 – 15 h 30	Ecrite	0 h 30	0,5
15 h 30 – 16 h Temps de battement entre la phase écrite et la phase pratique Prise de contact avec le commis et transmission des consignes.				
SERVICE ET COMMERCIALISATION				3,5
1. Mise en place, techniques, bar ou office, analyse sensorielle, argumentation commerciale.	16 h – 18 h	Pratique	2 h	
18 h – 19 h Repas du candidat				
2. Service	19 h – 21 h 30	Pratique	2 h 30	

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

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

4 Portions de MELON AU MUSCAT

2. (10 points)

En fonction des menus 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 :

Numérotez vos pages

...../.....

**FICHE D'ORGANISATION & DE REPARTITION DES TACHES
DU CHEF DE RANG ET DU COMMIS**

① TRAVAUX DE MISE EN PLACE

CHEF DE RANG	
COMMIS	

② SERVICE

	CHEF DE RANG	COMMIS
RELATIONS COMMERCIALES		
RELATIONS AVEC LES SERVICES		
SERVICE DES METS		
SERVICE DES BOISSONS		

B - PHASE PRATIQUE - ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée: 4 h 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 : **4 Portions de Melon au Muscat**

- 2. Procéder à l'analyse sensorielle comparative de **deux vins : un muscat V.D.N. et un Pineau des Charentes blanc V.D.L.**

Situation simulée d'argumentation commerciale

Devant une table composée de deux à quatre personnes tenant le rôle de clients, le candidat devra, dans une situation déterminée, à l'aide de la carte connue des plats et des boissons, simuler une 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

MELON AU MUSCAT

(Préparation d'office)

MAGRET AU POIVRE VERT

POMMES DAUPHINE

(Finition et découpage devant le client)

PLATEAU DE FROMAGES

TARTE AUX FRAISES

(Portionnée devant le client)

TABLE DE 2 COUVERTS

SALADE GASCONNE A L'ŒUF FRIT

(Service à l'assiette)

DARNE DE SAUMON GRILLÉE

SAUCE BEARNAISE

POMMES CROQUETTE

(Finition devant le client)

PLATEAU DE FROMAGES

BAVAROIS AUX TROIS PARFUMS

(Service à l'assiette)

MENU

TABLE DE 4 COUVERTS

MELON AU MUSCAT

MAGRET AU POIVRE VERT
POMMES DAUPHINE

PLATEAU DE FROMAGES

TARTE AUX FRAISES

MENU

TABLE DE 2 COUVERTS

SALADE GASCONNE A L'ŒUF FRIT

**DARNE DE SAUMON GRILLEE
SAUCE BEARNAISE
POMMES CROQUETTE**

PLATEAU DE FROMAGES

BAVAROIS AUX TROIS PARFUMS