

## EPREUVE DE PRISE DE COMMANDE

Vous devez prendre la commande à une table composée de clients (membres du jury) après avoir au préalable conseillé, aidé ou orienté les clients dans leur choix.

- Vous avez déjà pris connaissance des cartes de supports de vente.
- Ils proviennent d'un restaurant traditionnel situé à Grenoble. Cet établissement d'une capacité de 80 couverts est implanté dans le centre de la cité à proximité d'un quartier très commerçant.
- La brigade de salle se compose d'un maître d'hôtel , de 2 chefs de rang, 1 sommelier et 1 apprenti.
- Le restaurant ne dispose pas de salon de réception.
- Le restaurant ne possède à ce jour aucune distinction (Michelin, Gault et Millau).

**VOUS DISPOSEREZ DE 15 MINUTES POUR RÉALISER CETTE ÉPREUVE.**

<b>BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE</b>		
COEF : 3	SESSION 1994	DURÉE 3 HEURES
<b>HÔTELLERIE</b>		Epreuve SERVICE - COMMERCIALISATION
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 3 PAGES	Page : 1/3

13 Juin 1994 - matin

SUJET N° 1

L'épreuve du domaine "Service et Commercialisation" se compose de quatre phases que vous réaliserez en tenue professionnelle.

1°) Vous devez prendre la commande à une table composée de clients (membres du jury), après avoir au préalable conseillé, aidé ou orienté les clients dans leur choix.

Les menus et les cartes, supports de vente, sont ceux dont vous avez pris connaissance.

(vous disposez de 15 minutes pour la réalisation de cette épreuve).

2°) Vous devez réaliser une épreuve technique liée ou non au service de table (voir ci-dessous).

(vous disposez de 30 minutes pour la réalisation de cette épreuve Mise en place et rangement du poste compris).

3°) Vous devez effectuer la vérification de la mise en place de votre "rang", tiré au sort, qui se compose d'une table de quatre couverts, une console, un guéridon. Une fois le travail effectué vous justifierez, éventuellement, les raisons de vos modifications.

(vous disposez de 15 minutes pour la réalisation de cette épreuve).

4°) Vous devez effectuer le service d'une table de 4 couverts, sans l'aide d'un commis. Vous assurerez le service des mets du menu ci-dessous, ainsi que le service d'un vin et du café ou des infusions en fin de repas (la mise en place du rang et la décoration florale sont déjà réalisées par le centre d'examen).

(vous disposez de 2 heures pour la réalisation de cette épreuve).

MENU A SERVIR A UNE TABLE DE 4 COUVERTS	OBSERVATIONS
Quiche aux fruits de mer	à détailler en salle (1 X 4)
Carré de porc poêle CHOISY	à trancher en salle
Ananas frais au Kirsch	épreuve technique cf. ci-dessous)
Tuiles aux amandes	
Café ou infusion	

13 Juin 1994 - matin

SUJET N° 1

Épreuve Technique

A partir des denrées et matériels fournis par le centre d'examen vous devez réaliser :

- La mise en place de votre poste de travail.
- La préparation d'une pièce d'ananas.
- Le dressage de quatre assiettes.
- Le nettoyage et le rangement de votre poste de travail.

<b>BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE</b>		
COEF : 3	SESSION 1994	DURÉE 3 HEURES
<b>HÔTELLERIE</b>		Epreuve SERVICE - COMMERCIALISATION
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 3 PAGES	Page : 3/3