

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.

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

13 Juin 1994 - soir

SUJET N° 2

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
Moules marinières	(2 coquilles)
Carré d'agneau provençale	service au guéridon à trancher en salle
Assiette de fromages	épreuve technique (cf. ci-dessous)
Tarte aux fruits	à détailler en salle
Café ou infusion	(1 X 4)

13 Juin 1994 - soir -

SUJET N° 2

EPREUVE Technique :

A partir d'un plateau de fromages A.O.C. composé de quatre catégories de pâtes différentes, vous devez :

- Faire un commentaire sur chacun de ceux-ci en précisant la ou les régions de production, le classement, le lait, la "famille", les particularités éventuelles (service, historique, ...).
- Dresser 4 assiettes individuelles qui seront servies aux clients.

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