

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
H Ô T E L L E R I E		Epreuve SERVICE - COMMERCIALISATION
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 3 PAGES	Page : 1/3

15 Juin 1994 - soir

SUJET N° 6

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 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
saucisson en brioche sauce Madère	à détailler en salle (1X4) service au guéridon
Filet de poisson Duglere	
Riz Pilan	service individuel (assiette ou coupe)
Crème caramel	
Café ou infusion	

15 Juin 1994 - soir

SUJET N° 6

Epreuve Technique

A partir du matériel et des produits mis à votre disposition (cf. liste ci-après) vous devez proposer et réaliser un cocktail sans alcool (2 verres).

- Liste des denrées : Sel au céleri, orange, citron, sucre, tabasco, oeufs.
- Liste des boissons : Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus de tomate, sirop de grenadine, sirop de menthe, Grand-Marnier, jus de citron

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE		
COEF : 3	SESSION 1994	DURÉE 3 HEURES
H Ô T E L L E R I E		Epreuve SERVICE - COMMERCIALISATION
Normal Métropole	CE SUJET COMPORTE 3 PAGES	Page : 3/3