

# BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

SESSION 1997

## SERVICE ET COMMERCIALISATION

L'épreuve du domaine «service et commercialisation» se compose de quatre phases que vous réaliserez en tenue professionnelle.

### 1) PRISE DE COMMANDE (15 mn)

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.

### 2) EPREUVE TECHNIQUE (30 mn)

Vous devez réaliser une épreuve liée ou non au service de table (voir ci-dessous). Mise en place, travail et rangement en 30 minutes.

### 3) CONTRÔLE DE LA MISE EN PLACE (15 mn)

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, des raisons de vos modifications.

### 4) SERVICE D'UNE TABLE (2h00)

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

MENU A SERVIR A UNE TABLE DE 4 COUVERTS	OBSERVATIONS
FEUILLETE D'OEUF BROUILLES AUX ASPERGES	Service à l'assiette
ESCALOPE DE SAUMON SAUTÉE BEURREBLANC RIZ PILAFF	Service au guéridon
ANANAS FRAIS FLAMBE	Epreuve technique Flambage en salle
CAFE ou INFUSION	

METROPOLE	EXAMEN : BTN	Spécialité: HOTELLERIE	
SESSION 1997	Sujet : normal	Epreuve:E7 TECHNIQUES PROFESSIONNELLES Partie service et commercialisation	
Durée: 3H00	Coef : 3	Code sujet: SCMNFK97	Page 1/5

## ÉPREUVE DE PRISE DE COMMANDE

Vous avez reçu une carte des mets et une carte des vins qui servent de support à l'épreuve (durée 15 mn), dont vous avez déjà pris connaissance.

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.

### **L'évaluation portera sur**

- \*La prise de contact (tenue professionnelle, sourire, comportement, enthousiasme...
- \*La connaissance des produits (mets et vins de la carte uniquement)
- \*L'argumentation commerciale (adaptation au type de clientèle, réponse aux objectifs...
- \*La rédaction des bons de commande (conformité, lisibilité ...)

## **EPREUVE TECHNIQUE**

A partir du matériel et des produits fournis par le centre d'examen, vous devez réaliser devant les membres du jury, une préparation technique liée ou non au service de table, ou assurer une analyse organoleptique de produits.

Vous disposez de 30 mn pour réaliser cette épreuve.

### **L'évaluation portera sur**

- \*L'organisation du travail (tenue de poste, matériel...)
- \*La maîtrise technique (dextérité, aisance...)
- \*La propreté, l'efficacité (rapidité...)
- \*Le résultat final (présentation, conformité...)...

**SUJET:**                    **ANANAS FRAIS** (Destiné au flambage)

L'épreuve comprend :

- \*La mise en place du poste de travail
- \*La préparation, le dressage et le commentaire
- \*Le nettoyage et le rangement du poste de travail

Cette préparation est un travail d'office

## **CONTROLE DE MISE EN PLACE**

Vous devez effectuer le contrôle de la mise en place à la carte de votre rang (1 table de 4 personnes, 1 guéridon, 1 console commune ou non).

Vous effectuerez les modifications éventuelles après avoir justifié vos choix aux membres du jury.

Vous disposerez de 15 mn pour cette épreuve sachant que la mise en place est faite par le centre d'examen.

### **L'évaluation portera sur**

La conformité de la mise en place de l'ensemble du rang par rapport au menu à servir.

## EPREUVE DE SERVICE DE TABLE

Vous devez effectuer le service d'une table de 4 couverts.

Vous assurerez le service des mets et des boissons en respectant les consignes données par le sujet.

Vous disposerez de 2H00 pour cette épreuve.

### L'évaluation portera sur

\*L'accueil, la relation avec la clientèle et les attitudes professionnelles (sourire, disponibilité...)

\*La maîtrise des techniques (respect des règles de service, esprit de logique...)

\*La propreté, l'efficacité et l'organisation (rapidité, dextérité, aisance...)

\*Le service des boissons (chaudes et froides...)

### SUJET:

MENU A SERVIR A UNE TABLE DE 4 COUVERTS	OBSERVATIONS
FEUILLETE D'OEUFS BROUILLES AUX ASPERGES	Service à l'assiette
ESCALOPE DE SAUMON SAUTÉE BEURREBLANC RIZ PILAFF	Service au guéridon
ANANAS FRAIS FLAMBE	Epreuve technique Flambage en salle
CAFE ou INFUSION	

Les vins sont choisis par le centre d'examen.

# FICHE DE DÉGUSTATION

## **Identification**

DOCUMENT A DISPOSITION DU CANDIDAT

AOC: .....  
Millésime..... *Degré alcoolique* : .....  
Sols: .....  
Cépage:.....  
Vinification : .....  
Élevage: .....

## **Aspect visuel**

Teinte et intensité: .....  
Limpidité et éclat:.....  
Autres observations:.....

## **Aspect olfactif**

Intensité et qualité : .....  
Description : .....  
.....  
Harmonie : .....

## **Aspect gustatif**

Rétronasal : .....  
Attaque : .....  
Évolution : .....  
Fin de bouche: .....  
Persistance : .....  
Harmonie:.....

## **Harmonie générale**

.....  
.....  
.....

## **Association avec des mets**

.....  
.....  
.....