

# SERVICE ET COMMERCIALISATION

## FICHE CANDIDAT

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

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

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 cartes des mets et des boissons que vous avez reçues vont servir de support à l'épreuve.

### 2) EPREUVE TECHNIQUE (30 min)

Vous devez réaliser une épreuve liée ou non au service de table. Mise en place, travail et rangement en 30 minutes.

Le sujet est: SERVICE D'UNE EAU DE VIE ET D'UNE EAU DE VIE BRUNE

### 3) CONTROLE DE MISE EN PLACE (15 MIN)

Vous effectuez la vérification de la mise en place de votre rang, qui se compose d'une table de quatre couverts, une console, un guéridon. Une fois le travail effectué, vous justifierez, éventuellement, les raisons de modifications.

### 4) SERVICE D'UNE TABLE (2 H 00)

Vous devez servir une table de quatre couverts, sans l'aide d'un commis. Vous servirez les mets du menu ci-dessous, ainsi qu'un vin, du café ou des infusions. La mise en place du rang et la décoration florale seront réalisées par le centre examen.

MENU À SERVIR À UNE TABLE DE 4 COUVERTS	OBSERVATIONS
Salade Florida	Service à l'assiette
Filet de canard flambé au poivre Pommes miettes	Finition en salle Garniture à l'anglaise
Poire-Belle Hélène	Service à la coupe

CODE EPREUVE: SCHOME1		EXAMEN: BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE		SPECIALITE: HÔTELLERIE		
SESSION 2000	SUJET 10	EPREUVE : E7 TECHNIQUES PROFESSIONNELLES PARTIE SERVICE ET COMMERCIALISATION				
Durée : 3h00		Coefficient: 3		Code sujet:		Page: 1/1