

# 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: REALISATION DE 2 COCKTAILS SIDE CAR

### 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
Asperges sauce mousseline	Service au guéridon
Steak flambé au poivre Pommes sautées à cru	Finition en salle Service des pommes à l'anglaise
Choux Chantilly	Service au guéridon

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