

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: ELABORATION DE 2 SAUCES SALADES

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
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	Service au guéridon Garniture à l'anglaise
Entrecôte double sautée Bercy Pommes dauphine Salade verte	Découpage en salle Assaisonnement des salades selon les souhaits des clients
Assiette de sorbets	Service à l'assiette

CODE EPREUVE: SCHOME1		EXAMEN: BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE		SPECIALITE: HÔTELLERIE	
SESSION 2000	SUJET 2	EPREUVE : E7 TECHNIQUES PROFESSIONNELLES PARTIE SERVICE ET COMMERCIALISATION			
Durée : 3h00	Coefficient: 3		Code sujet:	Page: 1/1	