

# Concours général des métiers de la restauration 2018

## Épreuve académique



### ***Sujet de l'épreuve pratique***

*Approfondissement  
«Commercialisation et services  
en restauration»*

## ***Dossier Candidat***



# Concours général des métiers de la restauration 2018



Vous êtes stagiaire en terminale baccalauréat professionnel au restaurant " Le rivage " situé au Mont-Saint-Michel, dans le département de la Manche en Normandie.

Le maître d'hôtel Monsieur Laurent, soucieux de votre réussite, a organisé des ateliers afin de vous préparer aux différentes épreuves de l'examen. Au cours de ces ateliers, vous valorisez les métiers de service en salle par l'animation des techniques.

## Travail préparatoire :

Vous disposez de 20 mn, sous la surveillance du jury, pour compléter les annexes A et B.

Ces documents ne sont pas évalués et vous servent de support aux différentes épreuves. Vous devez les présenter lors de votre passage dans les différents ateliers.

Tous les produits nécessaires à la réalisation des trois ateliers sont présentés sous forme de buffet et accessibles à tout moment durant l'épreuve écrite.

## ÉPREUVE D'ANALYSE SENSORIELLE

Deux vins et un fromage sont à sa disposition :

- un vin rouge léger ;
- un vin rouge corsé
- un Camembert de Normandie A.O.C.

L'action du candidat consiste à

- mener la dégustation comparative des deux vins ;
- apprécier la qualité gustative du fromage en respectant les phases d'analyse ;
- indiquer et justifier une proposition d'accord mets et boissons ;
- répondre aux questions qui vous seront posées.

ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGÉRER DE L'ALCOOL.

## ÉPREUVE DE BAR

Le cocktail du jour est le Jack Rose. Lors du briefing avant le service, vous présentez ce cocktail à Monsieur Laurent.

Votre action consiste à :

- renseigner l'argumentation commerciale sur la fiche technique (annexe A) ;
- réaliser le cocktail pour 2 personnes ;
- procéder à l'analyse sensorielle de ce cocktail ;
- développer une argumentation commerciale ;
- répondre aux questions qui vous seront posées

ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGÉRER DE L'ALCOOL.

⇒ UTILISER UN CRACHOIR



## ÉPREUVE D'ANIMATION PAR LES TECHNIQUES

Sur la carte du restaurant " Le rivage ", la Panna Cotta cannelle et ses pommes caramélisées est un dessert qui suscite beaucoup d'intérêt auprès de la clientèle. Ce dessert, préparé au guéridon, favorise la communication avec la clientèle et crée une animation dans la salle du restaurant.

Monsieur Laurent vous demande de réaliser ce dessert tout en le valorisant.

Votre action consiste à :

- réaliser la technique de préparation du dessert présentée en annexe B ;
- dresser une assiette valorisant les mets ;
- proposer une appellation à ce dessert et justifier votre choix ;
- suggérer un accord mets et boissons ;
- répondre aux questions qui vous seront posées.

## ENTRETIEN

À la fin des ateliers, lors d'un entretien avec le jury (10 minutes), vous présentez et analysez votre prestation.



ANNEXE A : ÉPREUVE BAR

N° DE CANDIDAT :

## FICHE TECHNIQUE COCKTAIL POUR UNE PERSONNE

**Nom du cocktail** : JACK ROSE

<b><u>Catégorie</u></b> :	<b><u>Type</u></b> :	<b><u>Mode d'élaboration</u></b> :	<b><u>Verrerie utilisée</u></b> :
SHORT DRINK	BEFORE LUNCH	SHAKER	VERRE À COCKTAIL

<b><u>COMPOSITION DU COCKTAIL</u></b>		<b><u>DÉCORATION</u></b>
Produit	Quantité (en cl)	AUCUNE
Calvados	4	
Jus de citron	2	
Sirop de grenadine	1	

### **TECHNIQUE**

Verser les ingrédients dans le shaker.  
Frapper.  
Verser dans le verre de service adapté.

### **ARGUMENTATION COMMERCIALE** (à renseigner par le candidat)



**ANNEXE B : ÉPREUVE D'ANIMATION PAR LES TECHNIQUES**      N° DE CANDIDAT :

<b>FICHE TECHNIQUE DESSERT POUR UNE PERSONNE</b>		
<b>Nom du dessert</b> : ..... (à renseigner par le candidat)		
<u>COMPOSITION DU DESSERT</u>		
Ingrédients	Quantité	Consignes pour l'envoi
Billes de pommes	0,200 kg	Billes de pommes légèrement pochées présentées en bol ou saladier avec doublure
Calvados	0,04 L	Bouteille
Beurre salé	0,020 kg	Dressé sur une assiette à pain
Panna Cotta	1 pièce	Démoulée sur une assiette à entremets
Sucre en poudre	0,025 kg	En saupoudreuse
Menthe (décoration)	PM	Branche présentée sur une assiette
<u>MATÉRIEL DE RÉALISATION</u> (sur buffet)		<u>TECHNIQUE</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pince</li> <li>- Réchaud</li> <li>- Bi-métal</li> <li>- Assiette à pain</li> <li>- Saupoudreuse</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans une poêle bi-métal, faire fondre le beurre salé à feu moyen.</li> <li>- Ajouter les billes de pommes et le sucre.</li> <li>- Mélanger délicatement jusqu'à caramélisation.</li> <li>- Ajouter le calvados et flamber.</li> <li>- Dresser sur l'assiette avec la Panna Cotta</li> </ul>
<u>ARGUMENTATION COMMERCIALE</u> (à renseigner par le candidat)		