

CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
TECHNOLOGIE ET PRATIQUE DE LA RESTAURATION  
Session 2013

*Approfondissement*  
*« Service et Commercialisation »*

Session 2013

**ÉPREUVE FINALE**

**DOSSIER CANDIDAT**

## ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE ET PRATIQUE

**Le service de l'apéritif :** le candidat doit promouvoir la vente des apéritifs courants. Kir, kir royal et boissons sans alcool sont aussi à disposition. Toutes les commandes sont préparées par le bar et servies à table par les candidats.

**Le service des vins et boissons :** choisis par les convives à partir de la carte proposée par le centre du concours. Cette carte comportera un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille et demi-bouteille. Des eaux minérales plates et gazeuses seront disponibles.

Le service des boissons chaudes (café, thé et infusion préparées au bar) sera assuré par les candidats.

**Le centre d'examen met à votre disposition :** le pain nécessaire au service (6 petits pains et une baguette par candidat) et la décoration florale des deux tables.

### PROPOSITION D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE PRATIQUE

14 h 00	Appel des candidats et vestiaire.
14 h 30	Présentation des locaux et du matériel.
14 h 40	Présentation des membres du jury et informations complémentaires sur le déroulement de l'épreuve du concours. Attribution d'un rang par tirage au sort.
15 h 00	Ouverture du sujet et précisions utiles.
15 h 20	Prise de connaissance du sujet.
15 h 45	<b>DÉBUT DE L'ÉPREUVE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mise en place</b> Mise en place d'une table de 4 et de 2 couverts « à la carte ». Mise en place de la console et de la table chaude en fonction des besoins.</li><li>• <b>Épreuve de bar (15 minutes)</b> L'épreuve se déroule au bar. Le candidat réalise un cocktail classique à base de vermouth pour deux personnes.</li><li>• <b>Épreuve d'argumentation commerciale d'une carte de spécialités bouchères (10 minutes)</b> L'épreuve se déroule devant un jury installé autour d'une table dressée.</li><li>• <b>Épreuve de sommellerie (20 minutes)</b> Le candidat réalise devant le jury une analyse sensorielle comparative de trois vins rouges.</li></ul>
17 h 45	<b>FIN DE TOUS LES TRAVAUX</b> Contrôle de la mise en place par le jury.
18 h à 19 h	Pause repas pour les candidats.
19 h 15 à 19 h 30	Accueil des convives et service de l'apéritif à table.
19 h 30	<b>DÉBUT DU SERVICE.</b>
21 h 30	<b>FIN DU SERVICE.</b>
21 h 35	<b>ENTRETIEN AVEC LES CANDIDATS.</b>

## ÉPREUVE BAR

Réaliser un cocktail classique à base de vermouth pour deux personnes avec son éventuelle décoration et le commercialiser aux membres du jury jouant le rôle de clients.

## ÉPREUVE DE SOMMELLERIE

Le candidat devra effectuer devant le jury les deux épreuves suivantes :

- identifier et effectuer une analyse sensorielle comparative de trois vins rouges,
- sélectionner un vin parmi les trois et proposer des accords en argumentant votre réponse.

## ÉPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Le thème retenu sera celui des SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES (annexe A).

Conseiller les clients tout en répondant aux questions portant sur la connaissance des produits.

Prendre la commande.

Proposer un accord avec un vin selon le choix du jury.



## MENUS À SERVIR PAR LE CANDIDAT

Les apéritifs sont préparés au bar par le centre et servis à table par les candidats

TABLE DE 2 COUVERTS		TABLE DE 4 COUVERTS	
MENU	ENVOI CUISINE	OBSERVATIONS	MENU
Vichysoise	Tasse à consommé	Service à l'assiette	<i>P. Bédier - 20000000 - 14/10/13</i> Assiette de poissons fumés Crème à l'aneth - Toast
Tronçon de barbe poché Sauce hollandaise Pommes vapeur	Poisson au plat sur gondole serviette Garniture à part Sauce en saucière	Filetage et dressage du poisson au guéridon Garniture et sauce à l'anglaise	Carré d'agneau rôti en persillade Gratin Dauphinois Jus à la fleur de thym
Assiette de fromages de chèvre	À l'assiette	Dressage des assiettes en cuisine	Plateau de fromages affinés
Crêpes flambées	Crêpes dressées sur plat Ingrédients préparés par l'office	Flambage et dressage au guéridon	Salade de fruits Tuiles aux amandes
			Service de la crème à l'aneth et des toasts à la française
			Découpage et dressage de la viande et de la garniture au guéridon Jus à l'anglaise
			Service au guéridon
			Service au guéridon Kirsch à disposition Tuiles service à la française

**Le café et autres boissons chaudes sont accompagnés de mignardises**

**CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
ÉPREUVE FINALE : Service et Commercialisation  
Session 2013**

**ANNEXE A : CARTE**

**Nos plats canailles**

Museau de boeuf vinaigrette	7,60 €
Demi os à la mœlle avec pain grillé et sel de Guérande	7,50 €
Assiette de saucissons secs	7,60 €
Gratin d'andouillette au Chablis et Saint-Marcellin	15,40 €
Carpaccio de boeuf au parmesan = 1 <sup>er</sup> qualité	14,70 €

**Les spécialités bouchères**

Carpaccio de boeuf, mozzarella et tartare de tomates	16,20 €
Tartare de bœuf au couteau dans le cœur de rumsteack	14,90 €
Côte de veau et sa poêlée forestière	22,90 €
Brochette basse-cour (blanc de volaille, magret de canard, pintade, lard, oignons)	16,80 €
Brochette de porcelet mariné au pesto	17,80 €
Côtelettes d'agneau grillées, beurre aux herbes	18,20 €
Onglet à l'échalote	16,90 €
Assiette du boucher : faux filet (100 g), pavé de rumsteck (100 g), bavette d'ailloyau (100 g)	17,80 €
Foie de veau déglacé au vinaigre de framboise	16,90 €
L'entrecôte grillée à la fleur de sel	18,90 €
Escalope de veau à la crème de champignons	16,30 €
Tête de veau sauce gribiche	14,70 €

Nos viandes vous sont servies avec salade et/ou frites maison et/ou poêlée de légumes de saison  
et/ou gratin dauphinois maison.

**Poisson**

Dos de cabillaud et moules au curry, Riz pilaf	16,20 €
--	---------

*Toutes nos viandes sont d'origine française*  
Prix nets