**Epreuve S2 - Terminale Bac professionnel**

**Commercialisation et Services en restauration**

1. **Epreuve écrite :** *45 minutes*
* Compléter les documents :
	+ d'organisation du travail
	+ de la mise en place
	+ d'argumentation commerciale et d'accords mets et vins.
1. **Epreuve pratique (avant le service) :**
* Prise de contact avec le commis : *15 minutes*
* Réaliser et contrôler la mise en place du rang : *1 heure 15*
* Réception et contrôle des marchandises : *10 minutes*
1. **Epreuve pratique (service)** *: 2 heures 30*
* Assurer le service du rang à l'aide d'un commis jusqu'a l'encaissement
* Assurer la remise en état des locaux
* Présenter un compte rendu (écrit et oral).

**MENU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Table de 2**Melon à l’Italienne*(à l'assiette)***♒**Lapin aux champignons,Polenta et concassée de tomate*(service à l'assiette)***♒**Plateau de fromages affinés**♒**Pêches Flambées | **Table de 4**Melon à l’Italienne*(à l'assiette)***♒**Lapin aux champignons,Polenta et concassée de tomate *(service au guéridon)***♒**Faisselle au sucre**♒**Entremet du jour |

|  |  |
| --- | --- |
| **Fiche de prévision de matériel pour les deux tables****C2-1.2****C4-1.1***(Inscrire la quantité à prévoir)* | Date : |
| Nom / N° : |
|  | **Assiette** | **Couverts** |
|  | **Base** | **Gastro** | **Entr.** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | **Base** | **Poisson** | **Entremet** | **Divers** | **Verres** | **Platerie** |
|  | F | Ctx | Cui | F | Ctx | F | Ctx | Cui |  | Eau | V. blanc | V. rouge |  |
| ***Mise en place*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Entrées*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Plats*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Fromages*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Desserts*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Fiche de prévision de linge pour les deux tables****C4-1.4***(Inscrire la quantité à commander)* |
| **Linge de table** | **Linge d'entretien** |
| - Molletons carrés |  | - Napperons carrés |  | - Chiffons |  |
| - Molletons rectangulaires |  | - Napperons rectangulaires |  | - Essuie-verres |  |
| - Nappes carrées |  | - Serviettes clients |  | - Lavettes  |  |
| - Nappes rectangulaires |  | - Autres : |  | - Frange de lavage |  |

**Fiche d'organisation des activités**

**C2-2.2**

**Nom/ N° :**

**C2-2.2**

**Chef de rang/commis**

* *Organisez le service en répartissant les tâches pour vous et votre commis (cochez)*

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | **ETAPES** | **C. R** | **Com.** |
| **Avant****le****service** |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Pendant****le****service** |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Après****le****service** |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |