**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** |  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |