

Commercialisation et services en restauration

a) Première partie de l'épreuve (Durée : 4 heures - écrite et pratique) : 9 mars 2021 au Lycée Bayet à Tours

Cette première partie comporte une phase technologique (A) et une phase de pratique professionnelle (B).

A - Phase technologique (durée : 1 heure)

Évaluation des connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration.

B - Phase de pratique professionnelle (durée : 3 heures)

- Évaluation de la maîtrise par le candidat des techniques professionnelles de base, y compris les compétences professionnelles de communication et de commercialisation ;
- Évaluation des compétences d'analyse de la prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation et le jury interroge le candidat sur sa prestation. Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve.

b) Seconde partie de l'épreuve (Durée : de 4 à 5 heures - pratique) : entre le 10 et le 28 mai 2021 à Paris

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées.

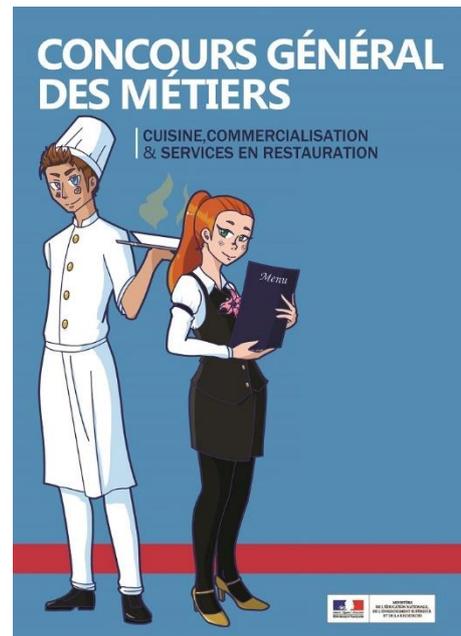
Cette partie d'épreuve comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B).

A - Phase de réalisation

- Réaliser, à l'aide d'un commis, la mise en place d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts avec 2 menus imposés et boissons au choix, ainsi que la décoration florale ;
- Prendre la commande des mets et boissons ;
- Servir, avec l'aide du commis, les mets et boissons ;
- Participer à différents ateliers, qui selon les sessions, peuvent être articulés autour d'activités liées au bar, à la sommellerie, à la préparation d'office, à l'analyse sensorielle, ou à la commercialisation d'une carte de mets et/ou boissons avec un échange en anglais (communication de la carte aux candidats à l'issue des résultats de la première partie de l'épreuve).

B - Phase d'entretien

Elle permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.



Cuisine

a) Première partie de l'épreuve (Durée : 4 heures - écrite et pratique) : 9 mars 2021 au Lycée Bayet à Tours

Cette première partie comporte une phase technologique (A) et une phase de pratique professionnelle (B).

A - Phase technologique (durée : 1 heure)

Évaluation des connaissances technologiques du candidat dans le domaine de la cuisine.

B - Phase de pratique professionnelle (durée : 3 heures)

- Évaluation de la maîtrise par le candidat des techniques professionnelles de base ;
- Évaluation des compétences d'analyse de la prestation et de communication lors d'un court entretien en situation avec le jury : le candidat présente sa prestation et le jury interroge le candidat sur sa prestation. Cet échange a lieu à la fin de l'épreuve, dans l'atelier cuisine, au poste de travail du candidat.

b) Seconde partie de l'épreuve (Durée : de 4 à 5 heures - pratique) : entre le 10 et le 28 mai 2021 à Paris

Cette seconde partie doit permettre au jury d'apprécier les compétences du candidat dans le domaine de la cuisine ainsi que sa maîtrise de la pratique professionnelle et des connaissances technologiques associées. La candidate ou le candidat travaille seul.

Cette partie d'épreuve comporte une phase de réalisation (A) et une phase d'entretien (B).

A - Phase de réalisation

- Réaliser une production culinaire pour 6 à 8 personnes, à partir d'une fiche technique ou d'un panier remis au candidat. La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette ;
- Concevoir et/ou réaliser un dessert pour 4 personnes, dont le thème principal et le panier de denrées seront joints à la convocation des candidats admissibles à la seconde partie de l'épreuve. La présentation s'effectue au plat et/ou à l'assiette.

B - Phase d'entretien

Elle permet au candidat de conduire une analyse concernant sa prestation. Il s'agit également de faire le lien en matière d'organisation et de réalisation par rapport à l'exigence de la réalité professionnelle.