

Académie d'Orléans Tours

ÉVALUATION SPÉCIFIQUE POUR L'ATTRIBUTION
DE LA MENTION SECTION EUROPÉENNE
Baccalauréat Professionnel de la Restauration et de l'Hôtellerie
Session 2009

Épreuve orale

Durée de l'épreuve : 20 minutes

Préparation : 20 minutes

A. Première partie : durée 10 minutes, préparation 10 minutes

SUJET Document candidat
--

ORGANIZING A BUFFET

Situation

You are the manager of the European Parliament Restaurant in Brussels (Belgium). Mr Smith, a customer, asked you to organize a well-balanced buffet for European Parliament members with British, German and Portuguese specialities. You are meeting him to talk about the details.

Role Play

- Introduce yourself.
- Ask him questions to know more about his order (number of guests, lunch or dinner, date and time of arrival ...)
- Give a short explanation of 3 dishes selected for each country. Then choose the drinks (3 per country).
- Justify your choice and say how you will arrange the different dishes and beverages and why.
- Choose the appropriate decorations and music.
- Tell him you will send the proposition for this buffet.
- End the conversation politely.

Enclosures :

- Document 1 : a list of dishes and drinks
- Document 2 : a list of flags and music

DISHES, ACCOMPANIEMENTS AND DRINKS

- Würste mit Sauerkraut (*sausages with cabbage*)
- Sagre (*beer*)
- Prawn cocktail
- Knödeln (*big round poached or boiled potato balls*)
- Sopa de peixe (*fish soup*)
- Chicken pie
- Rollmops (*pickled herring fillet rolled around a piece of pickled gherkin or an onion.*)
- Whiskies : Chivas Scotch whisky , Glenfidich Scotch whisky
- Arroz doce (*rice pudding with cinnamon*)
- Apple crumble
- Schwarzwald Torte (*Black Forest gâteau*)
- Smoked salmon
- Vinho verde (*white wine*)
- Käsetorte mit Kirchen (*cheese cake with cherries*)
- Guisado (*Chicken stew with Port wine*)
- Whitbread beer
- Sardinhas assadas (*grilled sardines*)
- Apfelstrudel (*a puff pastry cake filled with apples, raisins and cinnamon*)
- Fish ans chips
- Dão (*red wine*)
- Schwarzbrot (*black bread*) / Bretzel (*bread pastry sprinkled with coarse salt*)
- Guinness
- Aufschnitt Platte (*an assortment of cold meats : ham, liver pâté, ...*)
- Curico de amendoas (*almond and peanut cake*)
- Cheddar
- Löwenbrau Bier
- Irish stew (*lamb stew*)
- Porto (*Port wine*)
- Tea
- Espetadas (*a sort of grilled beef kebab marinated in Madeira wine*)
- München Bier
- Bacalhau (*salted cod cooked with potatoes*)
- Silvaner Franken Wein
- Crackers
- Riesling
- Stilton
- Strawberry cheesecake

DECORATION AND ENTERTAINMENT

- 3 flags



- Fado
- Scottish bagpipes
- Tokio Hotel
- The Beatles
- Flor-de-Lis
- Tyrolean music

Corrigé

Objectifs du sujet proposé :

- Comprendre les besoins de Mr Smith
- Reconnaître et sélectionner les produits en fonction de leur origine
- Proposer une disposition des plats pour les mettre en valeur et justifier ce choix

On attend du candidat qu'il puisse :

- Accueillir Mr Smith de manière courtoise
- Déterminer les attentes du client
- Prendre en compte l'équilibre alimentaire des clients
- Utiliser les prépositions de positionnement (in front of, next to ...)

On exige du candidat :

- Un échange dynamique
- Une bonne maîtrise du vocabulaire culinaire
- De la courtoisie

Critères d'évaluation

- savoir accueillir une personne de manière courtoise,
- savoir proposer un service adapté à la demande du client.

NOTATION (à titre indicatif)

- | | |
|---|-------|
| -Bonne compréhension du sujet posé | 2 pts |
| -Saluer le client (Good morning/ Good afternoon...) | 1 pt |
| -Poser les questions adaptées à la situation | 5 pts |
| -Choisir trois plats et argumenter le choix | 5 pts |
| -Terminer la conversation | 1 pt |
| -Correction de l'anglais | 6 pts |