

Académie d'Orléans-Tours

EVALUATION SPECIFIQUE POUR L'ATTRIBUTION DE LA MENTION SECTION EUROPEENNE

Baccalauréat Professionnel de la Restauration et de l'Hôtellerie

Session 2008

Epreuve orale

Durée de l'épreuve : 20 minutes

Préparation : 20 minutes

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

SUJET N° 1 - CORRIGÉ
Document jury

SUGGESTING A MEAL FOR A BIRTHDAY

Situation

You are a chef at "Chez Gérard", a famous French restaurant in Dallas, Texas, USA. You're meeting Mr Harrys, who wishes to organize a meal for his wife's birthday.

You advise him on the menu and the drinks, taking into account the customer's demands.

Role play

- Introduce yourself,
- Ask him questions to know more about his order (number of guests, number and type of dishes, alcohol,...),
- Eventually suggest a special entertainment and decoration,
- Explain you will send the proposition of price for this lunch,
- End the conversation politely.

Enclosures

- Documents : Menus

Travail à faire par le candidat

Le candidat est chef dans un restaurant français « Chez Gérard » à Dallas.

Un des membres du jury, Monsieur Harrys, veut organiser un repas typiquement français pour l'anniversaire de sa femme.

Le candidat doit proposer un menu avec accord mets et vins en tenant compte des goûts et exigences du client :

- 20 personnes,
- 1 entrée (coquilles st jacques) – plat (sole) – dessert (gâteau anniversaire au chocolat),
- vin blanc et champagne,
- 1 animation.

Amener le candidat à préciser les prix (chiffres en anglais) !

Objectifs du sujet

- guider le client dans son choix, avec accord mets et vins,
- respecter les attentes du client,
- reformuler la proposition finale.

On donne

- la carte des mets et leurs prix,
- la carte des vins et leurs prix.

On demande au candidat de

- savoir écouter les besoins du client,
- utiliser le questionnement pour faire préciser les goûts,
- proposer un accord mets et vins judicieux (vin blanc pour accompagner coquilles st jacques et poisson),
- proposer des services annexes (apéritifs, gâteau chocolat, animation musicale,...).

On exige du candidat

- de savoir adapter son offre à la spécificité de la demande,
- d'harmoniser le menu et les mets,
- d'obtenir l'accord du client,
- de proposer l'envoi du devis,
- de prendre congé.