

Concours général des métiers de la restauration 2022

Épreuve académique



Sujet de l'épreuve pratique

*Approfondissement
« Commercialisation et services
en restauration »*

Dossier Candidat



Concours général des métiers de la restauration 2022



Vous venez d'être recruté en tant qu'assistant maître d'hôtel dans un établissement haut de gamme, implanté au milieu des terres viticoles de Bourgogne. L'offre de prestations est très diversifiée. L'établissement propose un hôtel de prestige, un restaurant gastronomique, une brasserie, plusieurs salons privatisables et un bar à cocktails au bord de la piscine.

La fréquentation est excellente en semaine, plus faible sur la fin de semaine. La direction souhaite donc créer des animations pour dynamiser l'offre lors des week-ends. Elle vous sollicite pour la mise en place de nouvelles activités.

Ainsi, vous proposez à votre direction :

- la mise en valeur d'un fromage à travers un accord mets et vin (atelier analyse sensorielle) ;
- la sélection et la démonstration d'un cocktail classique (atelier bar) ;
- la présentation d'un dessert (atelier animation) ;
- la création d'un support visuel de communication et de compte-rendu en fin d'animation, avec votre direction (entretien).

La proposition a été validée. Il vous faut maintenant présenter à votre équipe les postes qu'elle doit prendre en charge.

Travail préparatoire :

Vous disposez de 20 mn, sous la surveillance du jury, pour compléter les annexes A et B.

Ces documents ne sont pas évalués et vous servent de support pour appréhender les différentes épreuves. Vous les remettez au jury lors de votre passage dans les différents ateliers.

Tous les produits nécessaires à la réalisation des ateliers sont présentés sous forme de buffet et accessibles à tout moment durant l'épreuve écrite.

En parallèle du déroulement des ateliers, selon les consignes qui vous sont annoncées, vous préparez une ébauche de support visuel pour communiquer sur les animations du week-end.

Tout comme les annexes A et B, ce document ne sera pas évalué.

ÉPREUVE - ANALYSE SENSORIELLE

Vous vous êtes rapproché des producteurs locaux. Suite à ces rencontres, vous avez retenu un fromager et un vigneron. Chacun des deux fournisseurs vous a donné des échantillons de ses produits pour que vous puissiez, avec votre équipe, les découvrir.

Vous avez à votre disposition :

- un vin rouge, AOP Bourgogne ;
- un vin blanc sec, AOP Bourgogne ;
- un fromage de Bourgogne : AOP Époisses.

Votre rôle sera de :

- procéder à l'analyse sensorielle du fromage ;
- mener la dégustation comparative des deux vins* ;
- sélectionner un vin et justifier votre proposition d'accord fromage et vin ;
- répondre aux questions qui vous sont posées.

***ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGÉRER DE L'ALCOOL**

➔ Utiliser un crachoir



ÉPREUVE - BAR

Vous avez demandé à votre barman de rechercher deux cocktails qui pourraient être proposés lors des animations du week-end. Il vous présente les deux cocktails qu'il a sélectionnés dans le Carnet de Cocktails Contemporains.

BRAMBLE

7 cl All Day
Cocktail

T.A.V.
25%



Old Fashioned
sur glace pilée



Stick/Paille



N°6

Cocktail contemporain, en direct, dans un verre old fashioned sur glace pilée, avec stick et paille courte.

0,5 cl	5 ml	Sirop de Sucre de Canne
1,5 cl	15 ml	Jus de Citron
4 cl	40 ml	Gin
1 cl	10 ml	Liqueur de Mûre

Décoration : { 1/2 Tranche de Citron
1 ou 2 Mûres (en saison)

Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la liqueur de mûre) dans un verre old fashioned rempli de glace pilée.
Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange.
Terminer avec la liqueur de mûre (sans remuer).
Garnir d'1/2 tranche de citron et d'une ou deux mûres si la saison le permet.
Ajouter une paille courte et un stick.

Historique : Créé dans les années 1980 par Dick Bradsell à Soho (Londres).

SUNSET BOULEVARD

(Sex On The Beach)

14 cl All Day
Cocktail T.A.V. 15%

Shaker



Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°49

Cocktail contemporain, au shaker, dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

4 cl	40 ml	Jus d'Orange
4 cl	40 ml	Jus de Cranberry
1 cl	10 ml	Liqueur de Pêche
1 cl	10 ml	Liqueur de Mûre
4 cl	40 ml	Vodka

Décoration : 1 Tranche d'Orange

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace.
Décorer d'une tranche d'orange.

Historique : C'est dans les années 1980 que le nom du cocktail « Sex On The Beach » fait exploser les ventes, tant et si bien que les barmen de l'époque vont surfer sur le succès de ce cocktail et créer de nombreuses recettes plus ou moins proches.



Source : www.apeb-mcb.fr – le 25/11/2021 à 10 h 15

Après lecture des fiches de présentation des deux cocktails, vous avez plusieurs actions à mener :

- choisir le cocktail qui valorisera l'animation au bar ;
- réaliser le cocktail pour 2 personnes ;
- procéder à l'analyse sensorielle de votre cocktail* ;
- vendre votre cocktail et justifier votre sélection ;
- répondre aux questions qui vous sont posées par les clients.

***ATTENTION : LES CANDIDATS NE DOIVENT EN AUCUN CAS INGÉRER DE L'ALCOOL**

➔ Utiliser un crachoir



ÉPREUVE - ANIMATION

Toujours soucieux de promouvoir les producteurs locaux, vous souhaitez réaliser une préparation sucrée qui mettra en avant le pain d'épices. Votre responsable vous demande de réaliser un dessert flambé.

Il vous remet la fiche technique (annexe B) du dessert.

On attend de vous la réalisation de ce dessert pour une personne. Vous menez les activités suivantes :

- réaliser la technique de préparation du dessert présentée en annexe B ;
- dresser et valoriser une assiette ;
- proposer une appellation pour ce dessert et justifier votre choix ;
- suggérer un accord mets et boissons ;
- répondre aux questions qui vous seront posées par les clients.

ÉPREUVE - ENTRETIEN

Pour informer les clients des nouvelles activités du week-end, votre direction vous invite à réfléchir à la conception d'un support de communication.

Pour répondre à cette demande, vous créez l'ébauche d'une affiche publicitaire (support non évalué en tant que tel).

Vous mettez en avant votre sens créatif et votre esprit de communication.

Cet atelier se réalise dans l'après-midi, selon le planning de rotation entre les ateliers mis en place. Ce temps de travail de mise en loge vous permet de mener la réflexion nécessaire à la préparation de l'entretien. Vous disposez du matériel mis à disposition par le centre.

Vous présentez votre affiche lors de l'entretien.

Puis, vous menez une analyse de votre prestation globale et vous vous présentez (parcours et projet post-bac).

Une partie de l'échange s'effectue en anglais.



FICHE DE PRÉSENTATION

Nom du cocktail retenu :

JUSTIFICATION

Vous développez vos arguments pour expliquer votre choix de cocktail.

ARGUMENTATION COMMERCIALE DU COCKTAIL



FICHE TECHNIQUE DESSERT POUR UNE PERSONNE

Nom du dessert :
 (à renseigner par le candidat)

COMPOSITION DU DESSERT

Ingrédients	Quantité	Consignes pour l'envoi
Citron	1 pièce	Sur sous-tasse, à presser lors de la préparation
Crème de cassis	4 cl	Bouteille
Marc de Bourgogne	4 cl	Bouteille
Pain d'épices	1	Détailé en tranche, présenté sur assiette à pain
Pamplemousse	1	Présenté en suprêmes
Quenelle sorbet Cassis	1	À réclamer au moment du dressage
Sucre semoule	8 g	En saupoudreuse

MATÉRIEL DE RÉALISATION (sur buffet)

TECHNIQUE

- Pince
- Réchaud
- Bi-métal
- Assiette à pain
- Sous-tasse à café
- Saupoudreuse
- Assiette de dressage

- Dans un bimétal, faire fondre le sucre et quelques gouttes de citron pressé.
- Ajouter les suprêmes de pamplemousse, les enrober et les réserver très rapidement.
- Ajouter la crème de cassis.
- Flamber au Marc de Bourgogne.
- Dresser sur assiette avec le pain d'épices et le sorbet.

ARGUMENTATION COMMERCIALE (à renseigner par le candidat)