

## DÉROULEMENT SOUS-ÉPREUVE E31 COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURANT EN TERMINALE PROPOSITION D'ORGANISATION

<b>QUOI ?</b>	E31 - Sous-épreuve de communication et commercialisation		
<b>QUI ?</b>	Le professeur de restaurant + un professionnel (pour la durée totale de l'épreuve 3 x 30 mn)		
<b>OU ?</b>	En centre de formation		
<b>QUAND ?</b>	Au cours du second semestre de l'année de terminale (période idéale : 3 semaines suivant les vacances de printemps)- Pendant les heures de travaux pratiques.		
<b>COMMENT ?</b>	<b>ATELIER BAR</b> 30 mn / candidat / 20 points	<b>ATELIER SOMMELLERIE</b> 30 mn / candidat / 20 points	<b>ATELIER VALORISATION DES PRODUITS</b> 30 mn / candidat / 40 points
	<p>A partir d'une liste de 15 cocktails réalisés pendant la formation et sur la base d'un produit sélectionné par le professeur et le professionnel, l'élève propose le cocktail qu'il va devoir réaliser.</p> <p>L'atelier est évalué comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compléter une fiche technique de réalisation /4 points.</li> <li>- Réalisation du cocktail pour 2 personnes et connaissance du produit de base / 8 points.</li> <li>- Service du cocktail, analyse sensorielle de celui-ci et argumentation commerciale / 8 points.</li> </ul>	<p>A partir de quatre vins parmi ceux étudiés pendant la formation (blanc, rouge, rosé, effervescent), l'élève en choisit un.</p> <p>L'atelier est évalué comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'élève présente le vin (appellation, origine, cépages, élaboration). Il le fait déguster aux membres du jury /4 points.</li> <li>- Il en réalise l'analyse sensorielle et propose des accords mets et vins (maximum 3) / 16 points.</li> </ul>	<p>A partir des produits marqueurs des régions Françaises ou de leurs représentations (photos, emballages, contenants...) disposés sous forme de buffet.</p> <p>L'atelier est évalué comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'élève fait une proposition de menu avec entrée, plat, fromages et dessert. / 8 points.*</li> <li>- Il est interrogé sur la connaissance des produits inclus dans ce menu et sur les accords mets et vins /20 points.</li> <li>- Il développe une argumentation commerciale permettant de valoriser ces produits / 12 points.</li> </ul>
<b>POURQUOI ?</b>	Dans le cadre du CCF et afin d'évaluer l'élève dans le cadre de ses activités habituelles de formation, il est essentiel de présenter, lors de l'évaluation, des sujets sur lesquels il est régulièrement évalué.		

\*Attention, le candidat peut, selon les consignes du jury, proposer un menu régional ou un menu composé de spécialités issues de différentes régions.