

SUJET D'ÉPREUVE DE LA FINALE REGIONALE

MÉTIER N°35 SERVICE EN SALLE

© WorldSkills France (WSFR) se réserve tous les droits relatifs aux documents rédigés pour ou au nom de WSFR.
Ce matériel peut être reproduit à des fins professionnelles et pédagogiques non commerciales,
à la condition que le logo composite de WSFR et de la Région organisatrice des Finales Nationales
ainsi que la déclaration concernant les droits d'auteur restent en place



TABLE DES MATIÈRES

1.	EXPLICATION DU SUJET	page 3
2.	PLANNING JOURNALIER	page 4 à 6
3.	CAISSE A OUTILS	page 7
4.	Liste COCKTAILS	page 8
5.	PANIER A DISPOSITION	page 9



1. EXPLICATION DU SUJET

DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE :

2 JOURS ½

DIFFUSION DU SUJET :

Description du métier : Le "Service en salle" désigne les activités de haute qualité réalisées dans la restauration gastronomique internationale.

Les candidats seront évalués dans les domaines de l'accueil, du bar, de la sommellerie, de l'art du service, avec les découpages et flambages, la connaissance des produits, la culture gastronomique nationale, la maîtrise du vocabulaire professionnel. La personne réalisant le service en salle doit être capable de s'occuper de l'accueil du client jusqu'à l'acquittement de la facture et son départ.

Le sujet va se dérouler sur 2 jours complets et une ½ journée.

Les 2 premières journées seront basées sur deux services :

Un service brasserie

Un service gastronomique

Pour des raisons de fluidité et d'espace dans les ateliers, les candidats seront divisés en deux groupes.

Pour la dernière ½ journée, une rotation sur les ateliers sera proposée pour les candidats.

L'ordre de passage du samedi matin sera tiré au sort le jour même.

Durant les 3 jours, les candidats seront évalués tant sur la partie savoir-faire que sur la partie savoir-être. Le savoir-être est très important, autant durant les épreuves que dans les moments hors compétition.

Le président du jury pourra tenir compte de comportements non professionnels durant le temps de présence sur le site de compétition dans l'évaluation finale.

Les compétences théoriques ne sont pas évaluées en tant que tels, mais rien n'empêche le jury de vérifier un minimum de connaissances théoriques.



2.PLANNING JOURNALIER

La plage horaire sera de 8h00 à 17h15

Pause déjeuner : 1 heure

MODULE SERVICE BRASSERIE JEUDI 17/10/2024

Horaire	Tâches	Durée	
08h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
08h30 08h45	Répondre au QCM thème Bordeaux	0h15	Répondre au QCM sur Bordeaux et sa région
08h45 09h45	Préparer 2 planches de charcuteries Confectionner 4 verrines de fruits exotiques	1h00	Préparer 2 planches de charcuteries (1x4 et 1x2) servies au déjeuner (1 planche de 63 cm sur 22 cm T 4 cts et 1 planche de 50 cm sur 15 cm T 2 cts) Préparer et dresser à votre convenance les fruits frais exotiques. Eléments de décoration : citron vert, feuilles de menthe, fruits rouges. A disposition 1 ananas, 2 kiwis, 1 mangue Garder en mise en place 2 portions d'ananas pour le flambage de l'après midi
9h45 10h00	Identifier de 4 liqueurs	0h15	Identifier à l'aveugle olfactivement, sans dégustation 4 liqueurs.
10h00 10h45	Réaliser la mise en place d'une table de 4 cts et de 2 cts	0h45	Attention ! La table de 2 couverts sera dressée à l'arrivée des clients Durant le temps de la préparation de la mise en place, le jury concerné sera en loge. Le Président du jury et son assistant assureront la surveillance du site Le Jury notera en dehors de la présence des candidats
10h45 11h00	Notation de la mise en place à l'aveugle par le jury	0h15	Le candidat accueille les clients, argumente, prend les commandes. Service boisson plateau <i>Planche de charcuteries "atelier office du matin" (6 portions) service assiette</i> <i>Paleron de veau, sauce bordelaise, pomme de terre à l'ail et pickles de carottes colorées. (4 portions) service assiette</i> <i>Ou Tartare de bœuf mesclun de salade, pomme de terre rôties à l'ail confite. (2 portions) préparation au guéridon</i> <i>Pavlova, chantilly vanillée, gelée de coing, fruits frais et granola (4 portions) service assiette</i> <i>Ou Assiettes de fruits frais "atelier office du matin" (2 portions) service assiette</i> <i>Vin blanc, vin rouge, eau plate et gazeuse, café expresso</i>
11h00 12h00	Repas des candidats	1h00	
12h00 12h15	Vérifier sa mise en place	0h15	
12h15 14h30	Effectuer le service de 2 tables	2h15	
14h30 15h15	Fin de service, rangement, pause	0h45	



15h15 16h15	Confectionner 2 boissons chaudes	rotation	Confectionner un Cappuccino et un café Viennois. Argumenter et servir à table.
15h15 16h15	Commercialiser et servir 3 bières locales	rotation	Commercialiser (accords, particularités...) et servir au plateau de 3 bières locales
16h15 16h45	Réaliser 2 portions d'ananas flambés	0h30	Flamber un ananas (mise en place du matin) au guéridon, et dresser à l'assiette. Les matières d'œuvre seront disponibles sur la console centrale.
16h45 17h15	Ranger les ateliers	0h30	Consignes à passer pour le lendemain



La plage horaire sera de **8h00 à 16h30**

Pause déjeuner : **1 heure**

MODULE SERVICE GASTRONOMIQUE VENDREDI 18/10/2024

Horaire	Tâches	Durée	
08h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
8h30 8h45	Répondre au QCM	0h15	Répondre au QCM. Thème Argumentation du menu et culture générale.
8h45 9h15	Réaliser une composition florale	0h30	Réaliser 2 compositions florales. Matériel et fleurs mise à disposition sur la console centrale.
9h15 9h45	Préparer 4 assiettes nordiques	0h30	Préparer 4 « Assiette nordique » pour le service. Les assiettes pour la table de 2 couverts seront préparées par la cuisine.
9h45 10h00	Identifier des fromages de France	0h15	Identifier et commercialiser 5 fromages puis dresser en plateau pour le service.
10h00 10h45	Réaliser la mise en place d'une table de 4 cts et 2 cts	0h45	Durant le temps de la préparation florale et de la mise en place, le jury concerné sera dans une loge. Le Président du jury et son assistant assureront la surveillance du site
10h45 11h00	Notation de la mise en place à l'aveugle	0h15	Le Jury notera en dehors de la présence des candidats
11h00	Repas	1h00	Le candidat accueille les clients, argumente, prend les commandes.
12h00	Vérifier la mise en place	0h15	<i>Assiette Nordique (préparation office matin) service assiette Poisson du marché, bouillon thaï coriandre citronnelle, patate douce, aubergine rôtie et riz parfumé, (table 4) service du bouillon à l'anglaise. Magret de canard, sauce aigre douce et tian de légumes (table de 2). trancher le magret au guéridon, dresser avec les garnitures et la sauce. Plateau de 5 fromages. portionner et servir. Pommes flambées au Calvados, crème mascarpone (table 2) flamber les pommes et dresser sur un crumble au guéridon. Tarte Tatin revisitée. service à l'assiette Vin blanc, vin rouge. présenter, déboucher au guéridon eau plate et gazeuse, café expresso</i>
12h15	Service	2h15	
14h30	Fin de service, rangement, pause	0h30	
15h00 à 15h45	Confectionner 2 boissons chaudes	rotation	Confectionner 2 Irish Coffee. Servir au plateau à table
15h00 à 15h45	Identifier 4 eaux de vie	rotation	Identifier 4 eaux de vie à l'aveugle olfactivement, sans dégustation.
15h45	Réaliser de 2 portions de crêpes flambées	0h30	Flamber et dresser des crêpes au guéridon. Les matières d'œuvre seront disponibles sur la console centrale.
16 h 15	Ranger les ateliers, présentation des consignes du lendemain		
16 h 30	Fin des épreuves		



MODULE ATELIERS DU SAMEDI 19/10/2024

Horaire	Tâches	Durée	
08h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
8h15 à 9h00	Réaliser une salade de fruits frais.	0h45	Réaliser une salade de fruits frais. (fruits à disposition sur plateau). Dresser en verrines pour le service du petit-déjeuner. Réserver au frais.
9h00 à 10h30	Servir un petit-déjeuner	2h00	Mettre en place 2 tables de 4 pers. Prendre la commande des boissons chaudes et servir le petit-déjeuner à table. (carte en annexe).
11h15 à 12h15	Confectionner 2 cocktails	2x 0h10 rotation	Après tirage au sort, réaliser servir 1 cocktail et 1 cocktail de votre création. Fiche technique à préparer en amont et à présenter au jury lors du passage à l'épreuve. Pina Colada / Tampico Ressource : Carnet de cocktails contemporains Nettoyer et ranger son poste de travail



3. CAISSE À OUTILS

Liste des outils à prévoir sur les postes de travail et par les candidats

INTITULE	REFERENCE	QUANTITE
Liteaux (*service et ateliers) <u>fournis par l'organisation</u>		8
Torchons (*) <u>fournis par l'organisation</u>		4
Essuie-verres (*) <u>fournis par l'organisation</u>		2
Tablier		1
Paire de gants tissu		1
Paire de gants latex <u>fournis par l'organisation</u>		4
Support avec carnet de bons de commande		1
Stylo		2
Couteau-sommelier/limonadier		1
Couteau ramasse-miettes		1
Malette avec couteaux de tranche (filet de sole, couteau d'office, tranchelard, éminceur, couteau-scie...)		1
Malette de bar complète : verre à mélange, shaker continental ou Boston, doseur (2 et 4 cl), passette, passoire à glace, cuillère à mélange, couteau à fruit, pince à fruit, pince à glaçons. <u>Fournis par l'organisation</u>		1
Sécateur pour fleurs		1



4. LISTE DES COCKTAILS

PIÑA COLADA

12 cl All Day
Cocktail

T.A.V.
13%

Shaker

Tumbler
sur glace
+
Stick et
Paille



N°47

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

2 cl	20 ml	Crème de Coco
6 cl	60 ml	Jus d'Ananas
4 cl	40 ml	Rhum Blanc (Traditionnel ou Agricole)

Décoration : { 1 Quartier d'Ananas
2 Cerises à l'Eau-de-Vie

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper énergiquement puis passer dans un tumbler rempli de glace. Décorer d'un quartier d'ananas et de 2 cerises à l'eau-de-vie.

N.B. : Peut être réalisé au blender (mixer avec un peu de glace pilée).

Variante : « CHICHI » = remplacer le rhum par de la vodka.

Historique : Créé par Ramon Marrero Perez à l'hôtel Hilton de San Juan (Porto Rico) en 1954.

TAMPICO

12 cl Before Dinner

T.A.V.
14%

Direct

Tumbler
sur glace
+
Stick



N°50

Cocktail classique, en direct, dans un tumbler sur glace, avec stick.

2 cl	20 ml	Jus de Citron
3 cl	30 ml	Bitter Campari
2 cl	20 ml	Cointreau
5 cl	50 ml	Tonic

Décoration : ½ Tranche d'Orange

Verser tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace. Remuer. Garnir d'une 1/2 tranche d'orange.

Historique : Créé par Rudolf Slavik, ancien président ABF, il fut décoré de la légion d'honneur pour acte de résistance pendant la seconde guerre mondiale. Il était Chef Barman à l'Hôtel George V.



5 PANIER A DISPOSITION POUR LE COCKTAIL CREATIF

Eaux de vie ABA	Vermouths	Liqueurs	Jus de fruits Sirops / Sodas	Divers / Fruits
<ul style="list-style-type: none"> - Rhum blanc Cubain - Rhum traditionnel ambré - London Gin - Vodka Smirnoff - Cognac - Ricard 	<ul style="list-style-type: none"> - Vermouth blanc - Vermouth rouge 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand Marnier - Liqueur de fraises des bois - Pisang Ambon 	<ul style="list-style-type: none"> - Sucre de canne - Jus orange - Jus Ananas - Jus de cranberry - Sirop grenadine - Sirop framboise - Sirop citron - Tonic - Perrier 	<ul style="list-style-type: none"> - citrons verts - citrons jaunes - ananas - orange - angustura - sucre poudre - menthe fraîche - touilleur - pic bois