

**ÉVALUATION SPÉCIFIQUE POUR L'ATTRIBUTION  
DE LA MENTION « SECTION EUROPÉENNE »**

**Baccalauréat professionnel  
Commercialisation et Services en Restauration**

**Session 2023**

Épreuve orale

Durée de l'épreuve A et B : 20 minutes

Préparation : 20 minutes

**A. Première partie : durée 10 mn, préparation : 20 mn**

**SUJET N° 1  
Document candidat**

**ORGANISING A POST-MATCH DINNER DURING RUGBY 2023 WORLD CUP**

**Travail à faire par le candidat**

**Role play :**

You are a chef de rang at the restaurant "**Les Saveurs d'Aquitaine**" in Bordeaux.

The New Aquitaine region has been selected as the "host region" for the "France 2023 Rugby World Cup".

On this occasion, the "Ireland/Romania" match will take place in Bordeaux on Saturday 9 September 2023. The Irish delegation asked your establishment to organise a post-match dinner for 20 supporters.

Today, you are meeting Mr WALSH & Mr BYRNE, 2 members of this delegation, in order to discuss the event and identify their needs. During the meeting, Mr WALSH tells you that a budget of 70 € per person has been planned for this dinner (excluding drinks).

**You are expected to :**

- ✓ Introduce yourself.
- ✓ Identify the needs of the customers.
- ✓ Make suggestions for food within the budget.
- ✓ Make suggestions for drinks.

**Enclosure(s) :**

**Document 1 :** Restaurant menu

**Document 2 :** Beverage list

Baccalauréat Professionnel <b>Commercialisation et Services en Restauration</b>	Session 2023		SUJET n° 1
Évaluation spécifique pour l'attribution de la mention « Section européenne » - <b>Première partie</b>	Préparation : 20 mn	Durée : 10 mn	Page 1/3

## DOCUMENT 1 : Restaurant menu

### STARTERS

6 Oysters from Arcachon (Number 3)	18,50 €
Plate of Iberico ham (30 months of maturing)	14,00 €
Homemade semi-cooked foie gras terrine from the South-West	20,00 €

### FISHES

Salmon steak, homemade purée »	22,00 €
Spanish-style sea bream, fresh green beans and marinated peppers	22,00 €
Pan fried scallops, risotto with tomato confit	29,00 €

### MEAT DISHES

Italian-style beef tartar from Bazas	24,00 €
IGP duck breast (250 gr)	25,00 €
Entrecôte steak Bordeaux style (250 g)	34,00 €

### DESSERTS

Chocolate fondant	9,00 €
Apple tart	12,00 €
Homemade cannelé	12,00 €

Baccalauréat Professionnel <b>Commercialisation et Services en Restauration</b>	Session 2023		SUJET n° 1
Évaluation spécifique pour l'attribution de la mention « Section européenne » - <b>Première partie</b>	Préparation : 20 mn	Durée : 10 mn	Page 2/3

## DOCUMENT 2 : Beverage list

### WINES

	<u>Bottle</u>	<u>Glass</u>
<u>WHITE WINES (Dry)</u>		
AOC Château du Mayne – Graves	25 €	5.00 €
AOC Château Cazette – Bordeaux sauvignon	18 €	3.50 €
AOC Château Turcaud Entre-Deux-Mers	25 €	5.00 €
<u>SWEET WHITE WINES (Sweet)</u>		
AOC Château le Fagé (grande réserve) – Montbazillac	39 €	
AOC Jurançon Domaine Latapy	27 €	5.90 €
<u>ROSE WINE</u>		
AOC Bordeaux Clairet	24 €	4.50 €
<u>RED WINES</u>		
AOC Château Lamothe-Cissac « Haut-Médoc »	33 €	
AOC Château Malbec « Bordeaux »	26 €	
AOC Côtes de Saint-Mont Domaine des Maouries	21 €	
AOC Madiran	19 €	4.00 €
AOP Gaillac Evocation	19 €	4.50 €

---

### BEERS

	<u>Beer</u>	<u>Bottle</u>
<u>Lager</u>	25 cl	33 cl
<i>Pilsner (malty, earthy)</i>	6 €	9.00 €
<u>Brown beer</u>		
<i>English Brown Ale (malty, nutty)</i>	6 €	9.00 €
<u>Dark beer</u>		
<i>Irish Dry Stout (grainy, malty)</i>	7 €	10.00 €
<i>Guinness</i>	7 €	10.00 €
<i>Porter (malty, roasty)</i>	7 €	10.00 €

Baccalauréat Professionnel <b>Commercialisation et Services en Restauration</b>	Session 2023		SUJET n° 1
Évaluation spécifique pour l'attribution de la mention « Section européenne » - <b>Première partie</b>	Préparation : 20 mn	Durée : 10 mn	Page 3/3