

# Examen Concours Service de Restauration Session 2018

---

Le programme de l'examen concours du "service de restauration" comportera 1 épreuve en

deux parties distinctes . Une partie théorique et une partie orale.

## **1)Partie A: partie théorique:**

L'épreuve ,d'une durée de deux heures, se compose de l'organisation d'un banquet.

- 1) Planification d'un banquet - faire une offre et confirmer une commande à un client
- 2) Organisation d'un banquet - faire les commandes internes et organiser le banquet
- 3) Gestion de documents et de facturation

## **2)Partie B: partie orale:**

L'épreuve, d'une durée de deux heures, se base sur un entretien clients portant sur la réalisation et l'exécution d'un banquet fictif.

- 1) **Connaissances de base de gestion**  
Budget à respecter

## **2)Connaissances professionnelles indispensables à la réalisation des banquets**

Ratios d'occupation des surfaces,  
Mobilier,  
Buffets,  
Brigade de personnel

### **3) Choix des menus et des boissons**

**Respecter les désirs de nos clients,**

**Saisonnalité des produits,**

**Intolérances et Recommandations nutritionnelles**

### **4) Descriptif et Timing du Banquet**

**Créer une fiche de fonction et de directives par rapport au banquet à réaliser**

**Un entretien aura lieu avec les clients (membres du jury) sur la réalisation et l'exécution de l'offre du banquet à réaliser.**

**Le choix du sujet sera confirmé au candidat le jour de l'examen. Un temps de préparation de 40 minutes sera accordé au candidat avant l'entretien pour préparer les différentes étapes utiles à une organisation de banquet.**

### **Références:**

**Savoir et techniques de restaurant**

**Editeur : ÉDITIONS BPI**

**Edition : 2003**

**Réf.: E1983**

**ISBN : 978-2-85-708384-9**

**Les restaurations d'aujourd'hui**

**Editeur : DILISCO**

**Edition : 2017**

**Réf.: R3655**

**ISBN : 978-2-20-630427-4**

**TP Restaurant**

**Editeur : ÉDITIONS BPI**

**Edition : 2013**

**Réf.: E2126**

**ISBN : 978-2-85-708518-8**