



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

EFE HSC 1

SESSION 2019

**CAPLP
CONCOURS EXTERNE**

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION
Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION**

ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 5 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.

De même, si cela le (la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte notamment la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de l'identifier.

Tournez la page S.V.P.

A

Maître d'hôtel reconnu(e) au sein du complexe hôtelier « Héméra » situé au centre de Lyon, vous êtes membre de l'« Association des Maîtres d'Hôtels des Berges du Rhône » qui regroupe une centaine de professionnels de la région.

Votre association souhaite valoriser les métiers de salle. Dans cet objectif, un concours régional « Un service de qualité en salle » est créé à l'intention des élèves de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration ».

L'association vous a confié la conception et l'organisation de ce nouveau concours.

Vingt-deux élèves issus des différents lycées de la région se présenteront aux épreuves autour des arts de la table, de la sommellerie, du bar et d'un service au restaurant. Elles permettront de sélectionner cinq lauréats et se dérouleront les 3 et 4 mai 2019 au lycée hôtelier de Dardilly, en périphérie de Lyon.

La proclamation des résultats se déroulera le vendredi 4 mai 2019, à 17 heures, dans le salon d'honneur de l'hôtel « Héméra », sous la présidence de Madame Wittmann, Meilleur Ouvrier de France « Maître d'hôtel du service et des arts de la table ». Elle remettra à chaque lauréat une tablette numérique et un « passeport » pour une escapade gastronomique prévue du 28 mai au 2 juin 2019.

Afin de retracer le périple gastronomique effectué par les lauréats et de mettre à l'honneur les métiers de salle, un dîner de gala aura lieu le 15 juin 2019 au lycée hôtelier de Dardilly.

En qualité d'organisateur(trice) du concours, plusieurs missions vous sont confiées :

- l'animation de la cérémonie de remise des prix durant laquelle l'évolution des métiers de la salle sera mise en avant (thème 1),
- l'organisation de l'escapade gastronomique dans différentes localités permettant de découvrir la géographie, la culture et la gastronomie (thème 2),
- la préparation de la soirée de gala (thème 3).

ANNEXES

Annexe 1	Diaporama "Évolution des arts de la table"
Annexe 2	Articles de presse : « Serveurs ou porteurs d'assiettes ? »
Annexe 3	Le carnet de voyage

DOCUMENTS À RENDRE AVEC LA COPIE

Document 1	Complément du carnet de voyage
Document 2	Valorisation des techniques de restaurant
Document 3	Fiche technique cocktail classique

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8520J	101	2065

► **Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8520J	101	2065

Thème 1 - L'évolution des métiers de salle

Vous organisez la cérémonie de remise des prix prévue dans le salon d'honneur de l'hôtel « Héméra ».

Environ cent vingt personnes sont attendues :

- les candidats, leurs enseignants, les chefs d'établissement de formation, des parents d'élèves,
- des membres de l'« Association des Maîtres d'Hôtels des Berges du Rhône »,
- des représentants de l'Éducation Nationale, des collectivités locales, des professionnels,
- des journalistes de la presse locale et de la presse spécialisée,
- les partenaires de l'opération.

La cérémonie s'articulera de la façon suivante :

- ➡ 17h00 mot d'accueil par le Directeur Général de l'hôtel
- ➡ 17h05 intervention du président de l'Association
- ➡ 17h10 animation sur l'évolution des arts de la table à travers les siècles par le maître d'hôtel du complexe « Héméra »
- ➡ 17h30 discours de la présidente du concours
- ➡ 17h40 discours du recteur (ou de son représentant)
- ➡ 17h45 remise des prix
- ➡ 18h00 cocktail

Féru(e) d'histoire des arts de la gastronomie et convaincu(e) de l'importance d'une dimension culturelle pour l'exercice du métier de serveur, vous avez souhaité prendre en charge l'animation sur l'évolution des arts de la table à travers les siècles.

Un diaporama illustrera vos propos. Une ébauche de celui-ci a été réalisée : douze diapositives ont été préparées sans que leur ordre ait été arrêté.

Travail à faire

- 1.1. Préparer l'intervention sur « l'évolution des arts de la table à travers les siècles » en rédigeant le commentaire de chacune des huit diapositives sélectionnées parmi les douze proposées en annexe 1, en indiquant la lettre de référence de chaque diapositive concernée.**

Chantal Wittmann, présidente du concours, vous demande de lui préparer des éléments de langage pour son discours lors de la remise des prix. Elle souhaite mettre l'accent sur l'évolution des métiers de salle.

Travail à faire

- 1.2. Proposer les éléments de langage demandés (en une vingtaine de lignes) en vous aidant des articles de presse fournis en annexe 2.**

Thème 2 - L'escapade gourmande

Vous souhaitez renforcer la finalité pédagogique du périple gastronomique afin que les élèves observent, collectent, consignent et mémorisent les caractéristiques, tant gastronomiques que culturelles, de chaque étape en retranscrivant leur vécu dans un carnet de voyage. Pour faciliter la démarche et renforcer son attractivité, celui-ci, sous forme numérique, sera téléchargé sur chaque tablette.

Vous êtes en cours de conception de la maquette du carnet de voyage : les pages relatives au parcours et aux villes étapes de «Beaune» et de «Milan» sont finalisées (annexe 3).

Travail à faire

2.1 Concevoir les pages suivantes du carnet de voyage (document 1 à rendre avec la copie) :

- en vous inspirant du travail réalisé pour les autres étapes,
- en proposant des activités pédagogiques et diversifiées,
- en valorisant les lieux visités,
- en aiguisant la curiosité des élèves pour développer leur culture générale.

Durant votre périple, vous avez prévu plusieurs visites notamment celles de l'entreprise de M. Jung, viticulteur à Bischoffsheim (à proximité de Strasbourg) et de la société Campari, à Sesto San Giovanni (à quelques kilomètres de Milan).

Une fiche de format A4 attractive, précise et pédagogique sur chaque produit sera téléchargeable sur la tablette afin d'être exploitée lors de la préparation de la soirée de gala.

Travail à faire

2.2 Créer les deux fiches « produit » : la première sur les vins moelleux et liquoreux, la seconde sur le Campari.

Lors de cette escapade, l'hébergement est prévu dans trois types d'établissements : hôtels Formule 1, B and B (2 étoiles) et Ibis Style (3 étoiles).

Cette expérience est l'occasion d'aborder avec les élèves les prestations offertes dans différents concepts d'hébergement. Un questionnaire à compléter sur la tablette leur permettra de comparer les chambres, le service des petits déjeuners ainsi que la qualité de l'accueil.

Travail à faire

2.3 Concevoir un questionnaire adapté et structuré qui permettra aux élèves de comparer les critères de qualité des trois hôtels fréquentés (15 questions).

Thème 3 - La valorisation des métiers de la salle

La fin du voyage gastronomique se termine par un dîner retraçant l'escapade gourmande. Ce repas de gala valorisera le professionnalisme des serveurs tout au long de la soirée et devra mettre en avant les produits et spécialités des étapes du périple.

Le dîner d'une valeur de 75 € sera servi, par les élèves lauréats, à des membres de l'« Association des Maîtres d'Hôtels des Berges du Rhône » et à des clients du restaurant d'application du lycée hôtelier de Dardilly (4 tables de 10 personnes).

Travail à faire

3.1 Élaborer le menu qui valorisera, de façon innovante, les techniques de service de restaurant en remplissant le document 2 (à rendre avec la copie) et compléter la fiche technique du cocktail classique proposé (document 3 à rendre avec la copie).

3.2 Citer deux éléments décoratifs pour chaque table, évoquant les étapes de l'escapade.

Soucieux des dimensions liées à l'environnement et au développement durable, les jeunes seront sensibilisés au tri des déchets générés durant cette soirée de gala.

Travail à faire

3.3 Proposer une procédure relative au tri de ces déchets.

Diaporama "Évolution des arts de la table"

Annexe 1

Le repas au moyen-âge






<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>



A

La fourchette

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

B

Les méthodes de service




<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>




<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

C

La préhistoire





<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

D

Les 1^{er} Maîtres d'hôtel




<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>




<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

E

Les nouveaux ustensiles




<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>



<http://www.lesmuseesdeparis.fr/visites/visite-de-la-table-121>

F

Repas à la cour de Versailles

G

L'ordre de service des plats

H

Un festin chez les Romains

I

Service d'hier à aujourd'hui

J

Le service du vin

K

Les mises en place

L

LES RESTAURANTS DEPOUSSIÈRENT LEUR SERVICE

« Les écoles hôtelières ne sont plus en phase avec les besoins de la restauration contemporaine, prétend Luc Dubanchet, journaliste gastronomique. Les étudiants passent trois ans à apprendre à mettre la main dans le dos et autres codifications obsolètes ».

No More Penguins (« assez des pingouins ») est le nom éloquent de cette société, créée en 2011 par deux jeunes entrepreneurs, Romain Lucchini et Serge Gallaccio.

« Dans les soirées où nous allions, tout était souvent très bien sauf le service – des pingouins déconnectés de la tonalité de l'événement. » Un service efficace mais décontracté, attentif et souple, qui sache « créer du lien, être dans la communication et le partage », sans tomber dans la déférence à outrance. Leur entreprise se constitue d'une centaine d'individus, artistes, comédiens, étudiants, qui « sont débrouillards, cultivés, et prennent du plaisir ».

Maniant les assiettes aussi bien que le sens de l'humour, volubiles ou discrets selon les clients, ils sont une dizaine à officier en bras de chemise, dans la joie et la bonne humeur.

Dans les cursus académiques, ce sont surtout les arts de la table, le management et le business de l'hospitalité que l'on enseigne, alors qu'ils devraient faire des classes de poésie, de danse, de théâtre », poursuit Luc Dubanchet.

C'est l'idée du maître d'hôtel Gil Galasso, qui regrette que le service soit aujourd'hui assimilé à une servitude ou un asservissement, alors qu'il était jadis synonyme de fierté et d'élégance.

Professeur au lycée hôtelier de Biarritz, M. Galasso insuffle dans ses cours un esprit baroque, qui mêle arts du spectacle, esthétisme et humanisme, pour tenter de rendre au métier ses lettres de noblesse, tout en l'adaptant aux attentes d'une clientèle moderne.



Le Monde.fr | 23.10.2015 | Par Camille Labro

SERVICE (MAL) COMPRIS

Face à l'omnipotence des chefs, les maîtres d'hôtel et autres serveurs ont du mal à exister, comment ces métiers de salle qui ne suscitent plus de vocations peuvent-ils se réinventer ?



Avec le service à l'assiette (préparée en cuisine), non seulement le serveur s'est retrouvé dépossédé de cette démonstration technique, mais en outre le chef a étendu ses fonctions. "Les chefs se sont mis à servir en salle, à raconter le plat aux clients, à choisir les arts de la tables... Les directeurs de salle de ma génération [il a 52 ans] ont joué les bons élèves et ont accepté cette nouvelle hiérarchie. Mais sans se demander comment adapter le service", admet Denis Courtiade, directeur du restaurant du Plaza Athénée.

"Le rôle du service a beaucoup évolué, mais pas la formation. Je ne dis pas qu'il faille arrêter d'enseigner les gestes techniques, ça ne sert à rien de renier son histoire. Mais il faut mettre davantage l'accent sur la relation client", estime Bruno de Monte, directeur de l'école Ferrandi à Paris. Il admet cependant que la tâche est compliquée : "Pour comprendre l'état d'esprit d'un client, le détendre, être capable d'anticiper les besoins d'une table de six adultes, il faut une maturité qu'on n'a pas nécessairement à 15 ans." Difficile de se mettre dans la peau d'un client quand on n'a pas l'habitude de mettre les pieds sous la table.

"Le service, c'est presque de la psychologie, affirme Sarah Benahmed, directrice de salle du Crocodile, à Strasbourg. Le client ne vient pas seulement bien manger, il cherche un moment d'évasion. Le service doit être à son écoute, devenir son confident le temps d'un repas." D'après elle, un bon serveur sait déjà, quand le client passe le pas de la porte, dans quel état d'esprit il se trouve et quelle attitude adopter....

Elvire VON BARDELEBEN - Le Monde - Vendredi 31 août 2018

C'est la gastronomie qui fait évoluer les arts de la table. Partir d'un savoir faire et des traditions est indispensable, mais s'y enfermer c'est mourir. (Direction commerciale de la Maison Christoffle)

Notre escapade gastronomique...



Vous êtes lauréat(e) du 1er concours « Un Service de qualité en salle » et l'« Association des Maîtres d'Hôtels des Berges du Rhône » est heureuse de vous offrir un circuit de découverte de la gastronomie française et italienne.

Nous vous invitons à renforcer l'approche pédagogique de cette escapade en complétant ce carnet de voyage qui retracera votre parcours.

Lyon	lundi 28 mai 6H30	Rendez-vous place Bellecour Départ.
Beaune	du lundi 28 mai 9h00 au mardi 29 mai matin	Promenade dans le vignoble : découverte de différentes communes de la côte de Beaune et de la côte de Nuits, visite des hospices de Beaune et d'une coopérative. Visite du CASSISSIUM, espace 100% dédié au cassis classé Site Remarquable du goût, de l'entreprise VEDRENNE. Dîner au restaurant « Le caveau des arches » : menu spécial découverte des produits marqueurs locaux.
Strasbourg	du mardi 29 mai midi au mercredi 30 mai 14h	à finaliser... Visite de M. Jung, viticulteur à Bischoffsheim (à proximité de Strasbourg).
Milan	du mercredi 30 mai au soir vendredi 31 mai matin	Découverte de plusieurs structures de restauration : le « Bhangrabar » avec ses apéritifs typiques, la trattoria « La Madonnina » avec sa gastronomie italienne simple mais authentique, la pizzeria AM et la trattoria « ei Magnani » spécialisée dans le risotto. Visite de : - plusieurs sites : cathédrale, scala, château des Sforza, galerie Victor Emmanuel II... - la société Campari, à Sesto San Giovanni (à quelques kilomètres de Milan), - la pâtisserie Pasticceria Cucchi ; dégustation de son célèbre panettone.
Nice	du vendredi 31 mai midi au samedi 1 ^{er} juin 14h	à finaliser...
Lyon	samedi 1 ^{er} juin soir	Retour prévu vers 20 heures place Bellecour

Bon voyage

Un peu de tourisme

Première ville étape : **Beaune**

Visites gastronomiques

Coopérative :
Nulon Beaunoy :
Grands vins de Bourgogne Cote des Hautes-Côtes

Nous visitons :

- 3 communes de la Côte de Beaune

Liquor et crème de sucre

Point commun :

Différence :

3 communes de la Côte de Nuits

Valorisation originale de la crème de cassis

Coller les illustrations demandées et les légendes

Suite à la visite chez Védreine, répondez aux questions.

Terroir, gastronomie locale et produits marqués.

Moulin de Fialot

- Bommors à l'air de Flavigny
- Chauxce
- Jésus
- Pouilly Luré
- Beauf charobais
- Volaille de Lèques
- Brillat-Savarin
- Verveine du Velay
- Pain glâche
- Nonnette
- Bornes Mares
- Ardouilles de Troyes
- Orrible Chevalier

http://www.cottinmoulindebeaune.fr

Clin d'œil culturel

En Bourgogne, "nul autre bien n'est plus précieux que les vignes", c'est ainsi que le Domaine des Hospices de Beaune s'est construit...

http://hospices-de-beaune.com/fr

Repérer les produits marqués de Beaune et sa région.

Indiquer un événement proposé par les Hospices de Beaune

Un peu de tourisme

Quatrième ville étape : **Milan - l'Italie**

Visites gastronomiques

église impressionnante qui a cinq allées, une centrale et quatre latérales, avec environ 40 piliers

La scène la plus large d'Italie avec 3000 places réparties entre podium et six niveaux de loges

Terroir, gastronomie locale et produits marqués.

http://www.campari.com/

Clin d'œil culturel

C'est le gâteau traditionnel des Italiens de la Lombardie et du Piémont

http://www.foodandsoon.com/

À 18 heures :

En cocktail :

Consignes : un instant particulier, celui de l'apéro... proposer des recettes à base de campari

Consignes : le pain de Toni

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Prénom(s) :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Numéro
Inscription :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Né(e) le :

		/			/						
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen : Section/Sécialité/Série :

Epreuve : Matière : Session :

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.








EFE HSC 1

DR1

**Tous les documents réponses sont à rendre,
même non complétés.**

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Document 1 - Complément carnet de voyage
(à rendre avec la copie – 2 pages)

  Deuxième ville étape : Strasbourg 	
 Un peu de tourisme	 Visites gastronomiques
<p><i>Consignes :</i></p>	<p><i>Consignes :</i></p>
 Terroir, gastronomie locale et produits marqueurs.	 Clin d'œil culturel
<p><i>Consignes :</i></p>	<p><i>Consignes :</i></p>



Cinquième ville étape : Nice



Un peu de tourisme



Visites gastronomiques

Consignes :

Consignes :



Terroir, gastronomie locale et produits marqueurs.



Clin d'œil culturel

Consignes :

Consignes :

Modèle CMEN-DOC v2 ©NEOPTec

Nom de famille :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro Inscription : Né(e) le :

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen : **Section/Spécialité/Série :**

Epreuve : **Matière :** **Session :**

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numérotter chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

EFE HSC 1

DR2

**Tous les documents réponses sont à rendre,
même non complétés.**

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

**Document 2 - Valorisation des techniques de restaurant
(à rendre avec la copie)**

<i>Menu</i>	<i>Étapes</i>	<i>Animation par une technique (justification)</i>	<i>Argumentaire commercial</i>	<i>Boisson Accord mets/boisson</i>
<div style="background-color: #cccccc; padding: 2px;">Mise en bouche</div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; width: 100px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Technique de salle proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Justification</div>		<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Cocktail classique :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Argumentaire de l'accord :</div>
<div style="background-color: #cccccc; padding: 2px;">Entrée</div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; width: 100px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Technique de salle proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Justification</div>		<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Boisson proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Argumentaire de l'accord</div>
<div style="background-color: #cccccc; padding: 2px;">Plat</div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; width: 100px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Technique de salle proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Justification</div>		<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Boisson proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Argumentaire de l'accord</div>
<div style="background-color: #cccccc; padding: 2px;">Assiette 3 fromages</div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; width: 100px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Technique de salle proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Justification</div>		<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Boisson proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Argumentaire de l'accord</div>
<div style="background-color: #cccccc; padding: 2px;">Dessert</div>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #cccccc; width: 100px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Technique de salle proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Justification</div>		<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">Boisson proposée :</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Argumentaire de l'accord</div>

Fiche « Cocktail »

Base

1 personne

Nombre de cl total

Nom du cocktail

Catégorie

- Short Drink Before Dinner
 Long Drink After Dinner
 Fancy Drink

Mode d'élaboration

- direct au verre shaker
 verre à mélange blender

Verrerie utilisée

Goût / Couleur

Composition et prix de revient HT du cocktail (base 1 personne)

Produits utilisés	Conditionnement (bouteille en cl)	Prix d'achat HT	Prix du cl	Quantité en cl	Coût de revient HT
				Coût total	
				Produits solides (10 % du total des produits liquides)	
				Coût matière HT du cocktail	

Présentation du produit de base

Argumentation commerciale du cocktail