Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV©

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1		
Parties	**Durée**	**Coefficient**
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE B **Un exemplaire à rendre avec la copie**

Fiche descriptive cocktail

NOM :	
MODE D'ÉLABORATION :	**VERRE UTILISÉ :**

COMPOSITION		**ARGUMENTAIRE DE VENTE :**
PRODUITS	**QUANTITÉS EN CL**	

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1		
Parties	**Durée**	**Coefficient**
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE B **Un exemplaire à rendre avec la copie**

Fiche descriptive cocktail

NOM :	
MODE D'ÉLABORATION :	**VERRE UTILISÉ :**

COMPOSITION		**ARGUMENTAIRE DE VENTE :**
PRODUITS	**QUANTITÉS EN CL**	

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1		
Parties	**Durée**	**Coefficient**
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE C — Un exemplaire à rendre avec la copie

	Propositions	**Moyens**	**Justifications**
Exemple d'animation	Projection d'un diaporama sur les différentes visites inscrites au programme de leur séjour	Vidéo Projecteur Ecran	Première accroche au thème qui va être développé pendant leur séjour.
Animation 1			
Animation 2			
Animation 3			

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1		
Parties	**Durée**	**Coefficient**
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE C — Un exemplaire à rendre avec la copie

	Propositions	**Moyens**	**Justifications**
Exemple d'animation	Projection d'un diaporama sur les différentes visites inscrites au programme de leur séjour	Vidéo Projecteur Ecran	Première accroche au thème qui va être développé pendant leur séjour.
Animation 1			
Animation 2			
Animation 3			

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1		
Parties	**Durée**	**Coefficient**
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE D — Un exemplaire à rendre avec la copie

APPELLATIONS	Justification	Techniques mises en œuvre pour la préparation
FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN DE CAMPAGNE		
TERRINE DE LOTTE ET DE PÉTONCLES SAUCE TARTARE		
MESCLUN AU CHAVIGNOL ET PETITS LARDONS, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE		
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES ET SON GRATIN DAUPHINOIS		
SUPRÊME DE VOLAILLE AU CIDRE ET AUX POMMES		
DOS DE SAUMON À L'UNILATÉRAL, TAGLIATELLES DE LÉGUMES, BEURRE BLANC		
POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET SA BRIOCHE PERDUE, SORBET AU CASSIS		
PARIS BREST		
TARTE FINE AUX FIGUES, SAUCE VANILLE		

Études et réalisations techniques : Épreuve écrite : 2 h 30 Coef 1		
Parties	**Durée**	**Coefficient**
Hébergement et communication professionnelle	1 h 30	0,5
Restauration et connaissance des boissons	30 minutes	0,25
Génie culinaire	30 minutes	0,25

ANNEXE D — Un exemplaire à rendre avec la copie

APPELLATIONS	Justification	Techniques mises en œuvre pour la préparation
FOIE GRAS MI-CUIT SUR PAIN DE CAMPAGNE		
TERRINE DE LOTTE ET DE PÉTONCLES SAUCE TARTARE		
MESCLUN AU CHAVIGNOL ET PETITS LARDONS, VINAIGRETTE DE FRAMBOISE		
CÔTE DE VEAU AUX MORILLES ET SON GRATIN DAUPHINOIS		
SUPRÊME DE VOLAILLE AU CIDRE ET AUX POMMES		
DOS DE SAUMON À L'UNILATÉRAL, TAGLIATELLES DE LÉGUMES, BEURRE BLANC		
POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET SA BRIOCHE PERDUE, SORBET AU CASSIS		
PARIS BREST		
TARTE FINE AUX FIGUES, SAUCE VANILLE		

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.