

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

E32 –Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service

Mode d'évaluation : ponctuel

Durée : 4 h 00 Coef. : 4

PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Activités	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée
Prise de contact et transmission des consignes par le professeur ressource.	15 h 50 – 16 h 00		0 h 10
À partir des informations fournies, compléter les annexes 1, 2, 3 et 4 .	16 h 00 – 17 h 00	Écrite	1 h 00

PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION

- Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d'une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...). - Contrôler les marchandises (office).	17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat			
Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d'auto évaluation (annexe 5)	19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00

→Exemple d'organisation horaire qui peut être adaptée en fonction des contraintes des centres d'épreuve et en respectant les modalités du règlement d'examen.

A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Durée : 1 h 00

TRAVAIL À FAIRE

À partir du menu défini au paragraphe « B- Phase pratique – Organisation générale de l'épreuve », compléter les annexes suivantes pour 6 couverts répartis sur les 2 tables dont vous avez la charge.

- **Annexe 1 :**
 - o le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
 - o la fiche de prévision de matériel et de linge.

***Les annexes 1 et 2 seront relevées et photocopiées au bout de 25 minutes.
À l'aide de ces deux annexes, vous passez les consignes à votre commis.
(5 à 10 minutes)***

- **Annexe 3 :**
 - o la fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu à servir.
- **Annexe 4 :**
 - o la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour
 - ☞ **les produits d'accompagnement du gaspacho (4 portions)**
 - et**
 - ☞ **le plateau de fromages (4 portions).**

Les annexes 3 et 4 seront relevées et photocopiées à l'issue de la phase écrite.

- **Annexe 5 :**
 - o la fiche de synthèse et d'évaluation du travail réalisé.

L'annexe 5 sera à compléter et à remettre au jury en fin de service.

B - PHASE PRATIQUE – ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 3 h 00

TRAVAIL À FAIRE

Situation de service

2 tables pour un total de 6 couverts

MENU AVEC CHOIX		
MENU	TABLE 1 (4 cvts)	TABLE 2 (2 cvts)
Salade niçoise (4 portions) ou Gaspacho andalou, gressin (4 portions)	Service à l'assiette (vinaigrette en saucière)	
	Service en bol (proposer les gressins)	
Magret de canard aux pêches Pommes Darphin (4 portions) ou Pavé de julienne Dugléré Riz Arlequin (4 portions)	Tranchage du magret en salle Service au guéridon	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Bavarois aux fruits rouges (4 portions) ou Tarte fine aux pommes, glace vanille (4 portions)	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.2	N° du candidat :
	Date :

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
AVANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
PENDANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
APRÈS LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

ANNEXE 2

Fiche de prévision de matériel et de linge pour l'ensemble des deux tables
(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE CANDIDAT

Date :

C2-1.2 C4-1.1 C4-1.4 Fiche de prévision du matériel	Assiettes							Couverts										Verres			Autre matériel		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages		
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère								
Mise en place																							
Entrées																							
Plats																							
Fromages																							
Desserts																							
Service																							
TOTAL																							
Platerie et autres																							

Fiche de prévision de linge				
Désignations	Molletons Quantités	Nappes Quantités	Désignations	Quantités
Table rectangle			Serviette client	
Table carrée			Serviette transport	
Table ronde			Torchon vaisselle	
Guéridon			Torchon verre	
Autres :.....			Autres :.....	

ANNEXE 3**Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu**

avec association mets/vins en fonction du menu à servir, de la carte des vins et des boissons du centre d'examen, et des fiches techniques de cuisine mis à la disposition du candidat.

(à remettre aux examinateurs)

N° DE CANDIDAT**Date :**

Menu (à compléter par le candidat)	Argumentation Commerciale C1-3.6	Accord METS et BOISSONS C1-3.6	Communication avec l'équipe de cuisine (Annonces / Temps) C1-2.2
		Type de boisson Région, Appellation	
Entrée 1			
Entrée 2			
Plat 1			
Plat 2			
Fromages			
Dessert 1			
Dessert 2			

N° DE CANDIDAT

Date :

C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

PHASE ÉCRITE C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						PHASE PRATIQUE C5-2.3 Contrôler la qualité marchande	
FAMILLES DE PRODUITS	Unité	Qté Cdée	T° -18°C	T° 3°/6°C	T° ambiante	Conforme	Non conforme
<i>Ex : huile de tournesol</i>	<i>L</i>	<i>0.2</i>			<i>X</i>	<i>X</i>	
ÉPICERIE							
B.O.F							
BOISSONS / ALCOOLS							
FRUITS ET LÉGUMES							
BOUCHERIE /SALAISONS							
POISSONNERIE							
SURGELÉS							
OBSERVATIONS : C5-1.3 <i>Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements</i>							

ANNEXE 5

Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)

N° de candidat :

Date :

→ J'évalue le travail réalisé			Non satisfaisant	Satisfaisant	→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé
Activité	Cocher la ou les personnes concernées par l'activité				
Réaliser et contrôler la mise en place	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade niçoise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Éléments de base			→ Préparer les éléments de base de la salade, → Préparer les éléments de décor et de finition, → Découper les éléments de base et de décor, → Confectionner la sauce vinaigrette (dressage en saucière), assaisonner, → Dresser.	
Pomme de terre BF15	kg	0,300		
Haricots verts fins	kg	0,300		
Tomates garnitures	kg	0,300		
Poivrons rouges	kg	0,100		
Thon à l'huile	kg	0,100		
Laitue ou mesclun	pièce	1/4		
Œufs	pièce	1		
Olives vertes	pièce ou boîte	8 0,050		
Filets d'anchois à l'huile	pièce ou boîte	8 0,050		
Sauce vinaigrette				
Huile d'olive	l	0.06		
Vinaigre de vin rouge	l	0.02		
Sel/poivre	PM	PM		
Finition				
Persil	PM	PM		
Cerfeuil	PM	PM		
Estragon	PM	PM		
Basilic	PM	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gaspacho andalou, gressin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Éléments de base			→ Tailler tous les légumes, → Mariner les légumes, → Préparer la garniture, → Terminer le potage (mixer, réserver au frais), → Dresser.	
Tomates fraîches	kg	0,500		
Concombres	kg	0,130		
Poivrons rouges	kg	0,080		
Oignons	kg	0,040		
Ail	Kg	0,005		
Pain de mie	kg	0,040		
Concentré de tomate	bte	0,010		
Vinaigre de Xérès	l	0,01		
Huile d'olive	l	0,04		
Garniture				
Concombres	kg	0,080		
Poivrons rouges	kg	0,080		
Céleri en branche	kg	0,040		
Olives vertes ou noires	kg	0,040		
Ciboule ou ciboulette	botte	1/2		
Œufs durs (facultatif)	pièce	1		
Pain de mie	kg	0,080		
Sel/poivre	kg	PM		
Gressin (PAI)	pièce	4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard aux pêches, pommes Darphin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Éléments de base			→ Préparer les éléments de base, → Réaliser les pommes Darphin, → Réaliser une gastrique et terminer la sauce, → Marquer les magrets en cuisson, → Dresser.	
Magrets de canard	pièce ou kg	2 ou 1,2		
Sauce				
Sucre semoule	kg	0.025		
Vinaigre de vin	l	0.02		
Pêches au sirop	kg	0.300		
Fond brun de volaille	l	0.300		
Pommes Darphin				
Pommes de terre bintje	kg	0.800		
Huile d'arachide	l	0.050		
Beurre	kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de julienne Dugléré, riz Arlequin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Éléments de base			→ Détailler les filets de julienne en pavés, → Plaquer les filets de julienne, → Réaliser le riz pilaf, → Réaliser une brunoise de carottes et de courgettes (cuisson à l'anglaise), → Marquer les filets de julienne en cuisson , → Réaliser la sauce Dugléré, → Dresser les filets de julienne Dugléré, riz pilaf et brunoise de légumes.	
Filets de Julienne	kg	0,800		
Beurre	kg	0.020		
Échalotes	kg	0.020		
Oignons	kg	0.040		
Tomates	kg	0.400		
Persil	botte	0.125		
Vin blanc	l	0.05		
Fumet de poisson	l	0.30		
Crème	l	0,10		
Riz pilaf, brunoise de légumes				
Riz long	kg	0.200		
Oignons	kg	0.080		
Beurre	kg	0.040		
Carottes	kg	0.200		
Courgettes	kg	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bavarois aux fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Éléments de base			➔ Réaliser l'appareil à bavarois, ➔ Chemiser les moules avec la génoise, ➔ Monter la crème, ➔ Terminer le bavarois, ➔ Dresser.	
Pulpe de fruits rouges	kg	0,250		
Sucre	kg	0,080		
Eau	l	0,02		
Feuilles de gélatine	pièce	4		
Plaque génoise	pièce	1/2		
Finition				
Crème liquide	l	0,25		
Feuille de menthe	botte	1/2		
Coulis de fruits rouges (PAI)	l	1/4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte fine aux pommes, glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Éléments de base			➔ Détailler 4 abaisses rondes fines, ➔ Réaliser une crème d'amandes, ➔ Masquer les disques de pâte avec la crème, ➔ Garnir les tartes avec les pommes émincées en rosace, ➔ Cuire les tartes, ➔ Dresser les tartes avec une boule de glace vanille.	
Pâte feuilletée plaque	pièce	0.5		
Pommes golden	kg	0,400		
Crème d'amandes				
Amandes poudre	kg	0.100		
Sucre semoule	kg	0.100		
Beurre	kg	0.100		
Œufs	pièce	1		
Rhum	l	0.01		
Vanille extrait	l	0,001		
Glace vanille	l	1/2		