

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.	8 h 50 – 9 h 00 15 h 50 – 16 h 00		0 h 10
À partir des informations fournies, compléter les annexes 1, 2, 3 et 4.	9 h 00 – 10 h 00 16 h 00 – 17 h 00	Écrite	1 h 00

PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION

<ul style="list-style-type: none"> - 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). 	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
11 h 00 – 12 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)	12 h 00 – 14 h 00 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 :**
 - le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
 - 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 :**
 - la fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu à servir.

L'annexe 3 est relevée et photocopiée à l'issue de la phase écrite.

- **Annexe 4 :**
 - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
 - ☞ **la salade de jambon de Bayonne et tomates confites (4 portions)**
 - et**
 - ☞ **le plateau de fromages (4 portions).**

***L'annexe 4 est relevée à la fin de la phase écrite et
redonnée au candidat pour le contrôle des marchandises.***

- **Annexe 5 :**
 - 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)
<p style="text-align: center;">Salade de jambon de Bayonne et tomates confites (4 portions) ou Rosace de melon, granité pineau des Charentes (4 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Tranchage du jambon cru au buffet Autres ingrédients dressés en cuisine sur assiette client (Service à l'assiette)</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>
<p style="text-align: center;">Entrecôte sautée bordelaise, pommes pont-neuf (4 portions) ou Pavé de julienne, beurre d'aneth, risotto aux champignons (4 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette Service à l'anglaise de la sauce bordelaise (en saucière)</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Service au plateau</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>
<p style="text-align: center;">Déclinaison de choux, sauce caramel (4 portions) ou Brioche perdue aux pruneaux flambés, fraîcheur vanille (4 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>	

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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		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			Serviettes clients	
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			

ANNEXE 5

Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation
(à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)
C3-2.1 Evaluer son travail et /ou celui de son équipe.

N° de candidat :

Date :

→ J'évalue le travail réalisé			Non satisfaisant	Satisfaisant	→ Je justifie mes réponses et 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de jambon cru de Bayonne et tomates confites	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Réaliser la salade en cuisine → Réaliser la vinaigrette en cuisine → Dresser en cuisine tous les éléments sur les assiettes clients sauf le jambon (fileté au buffet en salle)	
Jambon cru avec os	Kg	0,400		
Garniture				
Tomates confites	Kg	0,200		
Noix	Kg	0,100		
Mesclun	Sachet	1		
Sauce vinaigrette				
Huile de noix	L	0,20		
Vinaigre balsamique	L	0,05		
Sel		PM		
Poivre		PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Rosace de melon, granité pineau des Charentes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Réaliser le granité, réserver → Découper et dresser le melon en cuisine → Déposer le granité en verrine dans l'assiette	
Melon blanc (Galia)	Pce	2		
Melon orange	Pce	2		
Granité				
Pineau des Charentes	L	0,08		
Sucre	Kg	0,020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Entrecôte sautée bordelaise, pommes pont-neuf	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Tailler les pommes pont-neuf → Confectionner la sauce bordelaise → Frire les pommes pont-neuf → Sauter l'entrecôte → Dresser à l'assiette	
Entrecôte	Kg	1		
Huile	L	0,005		
Vin rouge	L	0,10		
Moelle	Kg	0,080		
Échalotes	Kg	0,020		
Fond brun lié	L	0,50		
Garniture				
Pomme de terre BF15	Kg	1		
Sel		PM		
Huile de friture	L	5		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de julienne, beurre d'aneth, risotto aux champignons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Pocher à court-mouillement les pavés → Confectionner le risotto aux champignons → Monter le beurre d'aneth → Dresser	
Pavé de julienne	Pce ou Kg	4 ou 0,600		
Fumet	L	0,50		
Vin blanc	L	0,10		
Risotto				
Riz Arborio	Kg	0,300		
Champignons de Paris	Kg	0,100		
Beurre	Kg	0,020		
Crème	L	0,05		
Sel/poivre		PM		
Beurre d'aneth				
Beurre	Kg	0,200		
Aneth	Botte	0,125		
Sel/poivre		PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Déclinaison de choux sauce caramel	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Pâte à choux			→ Confectionner les choux → Réaliser la sauce caramel → Garnir les choux	
Eau	L	0,25		
Beurre	Kg	0,080		
Farine	Kg	0,125		
Sel		PM		
Sucre	Kg	0,010		
Œufs	Pce	4		
Sauce caramel				
Sucre	Kg	0,200		
Crème UHT	L	0,25		
Glace				
Pistache	L	0,25		
Coco	L	0,25		
Chocolat	L	0,25		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brioche perdue aux pruneaux flambés, fraîcheur vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Détailler la brioche en pavés → Tremper dans l'anglaise sucrée → Dorer la brioche → Flamber les pruneaux → Dresser à l'assiette	
Brioche	Kg	0,200		
Œufs	Pce	3		
Lait	L	0,10		
Sucre	Kg	0,150		
Pruneaux	Kg	0,200		
Armagnac	L	0,05		
Beurre	Kg	0,100		
Glace vanille	L	0,25		