

**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 :
 - ☞ **l'ananas flambé, sorbet passion (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)
Saumon mariné au citron vert, Féroce d'avocat (4 portions) ou Brochette de boudins antillais, chutney de mangues (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service du chutney à l'anglaise	
Colombo de volaille, gratin de patates douces (4 portions) ou Papillote de morue et crevettes et petits légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Ananas flambé, sorbet passion (4 portions) ou Tarte chocolat coco (4 portions)	Flambage et service au guéridon de l'ananas	
	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE (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			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PENDANT LE SERVICE			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
APRÈS LE SERVICE			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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 4
FICHE D'APPROVISIONNEMENT
ET DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES

(à remettre aux examinateurs pour correction)
 C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

N° DE CANDIDAT

Date :

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>	L	0.2			X	X	
ÉPICERIE							
BEURRE.OEUF.S.FROMAGE							
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)
 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 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			Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Détailler le saumon. ➔ Confectionner la marinade. ➔ Tailler en brunoise : concombre, poivron ; ciseler la ciboulette. ➔ Réaliser le féroce et la décoration des assiettes. ➔ Mettre à mariner le saumon. ➔ Dresser et envoyer sur assiette. 	
Filet de saumon	Kg	0,45		
Huile d'olive	L	0,05		
Citron vert	Pièce	1		
Lait de coco	Boîte	0,25		
Ciboulette	Botte	¼		
Poivron rouge	Kg	0,12		
Citrons jaunes	Pièce	3		
Concombre	Kg	0,12		
Sel, poivre	PM			
Garniture (féroce)				
Avocat	Pièce	2		
Piment de Cayenne	PM			
Sel, poivre, ail	PM			
Ciboulette	Botte	¼		
Persil	Botte	1/8		
Citron vert	Pièce	1		
Farine de manioc	Kg	0,05		
Citron jaune	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brochette de boudins antillais, chutney de mangues	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser le chutney. ➔ Mettre en brochette les boudins. ➔ Marquer en cuisson les brochettes. ➔ Dresser et envoyer à l'assiette les brochettes de boudins. ➔ Dresser le chutney en saucière. 	
Boudins blancs antillais	Kg	0,35		
Boudins noirs antillais	Kg	0,35		
Garniture (chutney de mangue)				
Mangues	Pièce	3		
Gingembre	Kg	0,03		
Piment de Cayenne	PM			
Sucre	Kg	0,25		
Vinaigre de Xérès	L	0,2		
Raisins secs	Kg	0,08		
Mesclun de salade (sachet)	Pièce	1		
Tomates cerises (barquette)	Pièce	1/2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Colombo de volaille, gratin de patates douces	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Découper à cru la volaille, assaisonner et marquer en cuisson ➔ Ajouter la garniture aromatique. ➔ Réaliser le gratin de patates douces. ➔ Dresser et envoyer le Colombo et le gratin à l'assiette. 	
Poulet PAC	Pièce	1		
Huile d'arachide	L	0,05		
Piment de Cayenne	PM			
Epices à Colombo	PM			
Farine	PM			
Fond blanc de volaille	L	0,30		
Lait de coco	L	0,20		
Garniture aromatique				
Oignons	Kg	0,1		
Carottes	Kg	0,1		
Ail, sel, poivre, bouquet garni	PM			
Garniture (gratin)				
Patates douces	Kg	1		
Lait	L	1		
Crème fraîche	Kg	0,2		
Jaunes d'œufs	Pièce	4		
Sel, poivre, ail	PM			
Beurre	Kg	0,1		
Fromage râpé	Kg	0,1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Papillote de morue et crevettes et petits légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> → Tailler et cuire la garniture. → Préparer la garniture aromatique pour les papillotes. → Monter les papillotes. → Réaliser le beurre citronné. → Cuire les papillotes. → Dresser et envoyer à l'assiette les papillotes et leurs garnitures ainsi que le beurre citronné. 	
Morue désalée	Kg	0,8		
Crevettes (bouquets)	Kg	0,35		
Sel, poivre, sucre glace	PM			
Huile d'olive	L	0,05		
Citrons verts	Pièce	2		
Cive	Botte	1/8		
Lait de coco	Boîte	1		
Citron jaune	Pièce	1		
Gingembre	Kg	0,02		
Garniture				
Carottes	Kg	0,2		
Petits pois	Kg	0,3		
Haricots mangetout	Kg	0,2		
Haricots verts	Kg	0,15		
Petits oignons rouges	Kg	0,1		
Sauce (beurre citronné)				
Beurre	Kg	0,15		
Citron jaune	Pièce	1		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ananas flambé, sorbet passion	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ananas et menthe fraîche préparés à l'office. ➔ Dresser l'ananas tranché sur une assiette. ➔ Préparer et dresser sur un plateau les ingrédients pour le flambage de l'ananas ainsi que la menthe. ➔ Préparer les boules de sorbet en coupelle sur doublure. 	
Ananas	Pièce	1		
Citron	Pièce	1		
Sucre	Kg	0,08		
Rhum agricole (grappe blanche)	L	0,1		
Glace				
Sorbet passion	L	0,3		
Décor				
Menthe fraîche	Botte	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte chocolat coco	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser la ganache beurrée et parfumée à la liqueur et coco râpée. ➔ Garnir et cuire les tartelettes. ➔ Décorer, dresser et envoyer à l'assiette. 	
Tartelette sablée	Pièce	4		
Garniture				
Chocolat pistole	Kg	0,2		
Blancs d'œufs	Kg	0,09		
Jaunes d'œufs	Pièce	3		
Coco râpée	Kg	0,1		
Beurre	Kg	0,08		
Maïzena	Kg	0,04		
Liqueur coco	L	0,04		
Sucre	Kg	0,15		
Crème liquide	L	0,1		
Décor				
Menthe fraîche	Botte	1/8		