

**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 :
 - ☞ **le melon à l'espagnole (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)
Melon à l'espagnole (4 portions) ou Gaspacho andalou (4 portions)	Service à l'assiette	
Côte de bœuf grillée, sauce Choron, courgettes et poivrons farcis (4 portions) ou Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, riz façon paëlla (4 portions)	Découpage et service au guéridon de la côte de bœuf Sauce choron à l'anglaise	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Duo de nectarines et fraises, granité au basilic (4 portions) ou Crème catalane, tuile à l'orange (4 portions)	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			Melon à l'espagnole	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Préparer et découper le melon. → Préparer les garnitures. → Dresser et envoyer à l'assiette.	
Melon	Pièce	2		
Jambon cru ibérique (tranché)	Kg	0,16		
Garniture				
Mesclun	Sachet	¼		
Tomates cerise	Barquette	1/8		
Beurre	Kg	0,06		
Fleur de sel	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0,05		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gaspacho andalou	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Préparer les éléments de base du gaspacho. → Mixer le tout. → Préparer la garniture d'accompagnement dressée sur assiette. → Dresser et envoyer le gaspacho en bol sur doublure.	
Tomates	Kg	0,5		
Poivrons rouges	Kg	0,2		
Oignons rouges	Kg	0,1		
Concombre	Pièce	0,5		
Huile d'olive	L	0,04		
Vinaigre de Xérès	L	0,01		
Ail	Kg	0,005		
Tabasco	PM			
Sel, poivre	PM			
Garniture				
Poivrons rouges	Kg	0,20		
Pain de mie	Kg	0,08		
Huile d'olive	L	0,04		
Œuf	Pièce	1		
Basilic	Botte	0,25		
Concombre	Pièce	0,25		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de bœuf grillée, Sauce Choron, courgettes et poivrons farcis	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> → Réaliser la fondue de tomates. → Marquer la réduction de la béarnaise. → Réaliser une Duxelles de champignons et réaliser la farce. → Farcir les courgettes, les poivrons et les marquer en cuisson. → Parer, mançonner les côtes de bœuf. → Marquer en cuisson les côtes de bœuf et finir selon les apports de cuisson. → Monter la Béarnaise. → Confectionner la sauce Choron. → Dresser et envoyer : <ul style="list-style-type: none"> ○ Les côtes de bœuf sur plat ○ La sauce Choron dans une saucière ○ La garniture au plat 	
Côte de bœuf de 0,6 kg	Pièce	2		
Huile d'arachide	L	0,08		
Sel, poivre, Thym	PM			
Fleur de sel	PM			
Garniture				
Courgettes	Kg	0,3		
Poivrons (petit calibre)	Pièce	4		
Champignons de Paris	Kg	0,25		
Echalotes	Kg	0,04		
Chair à saucisse	Kg	0,1		
Sel, poivre	PM			
Barde	Kg	0,1		
Persil	Botte	1/8		
Cognac	L	0,05		
Sauce et fondue de tomates				
Tomates fraîches	Kg	0,2		
Oignons	Kg	0,05		
Echalotes	Kg	0,1		
Sel, poivre, ail, bouquet garni, sucre	PM			
Estragon	Botte	0,25		
Cerfeuil	Botte	0,25		
Poivre en grain	PM			
Œufs	Pièce	2		
Beurre	Kg	0,125		
Vin blanc sec	L	0,03		
Vinaigre blanc	L	0,02		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, riz façon paëlla	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base				
Pavé de cabillaud	Kg	0,8	→ Confectionner la croûte de chorizo (trancher, sauter et mixer le chorizo avec chapelure et pignons de pin, additionner de beurre pommade).	
Chorizo	Kg	0,2		
Pignons de pin	Kg	0,05		
Chapelure	Kg	0,05		
Sel, poivre	PM			
Beurre	Kg	0,15		
			→ Répartir la croûte sur les pavés.	
Garniture				
Riz long	Kg	0,2	→ Tailler les oignons, les poivrons pour la garniture.	
Sel, poivre	PM			
Petits pois	Kg	0,15	→ Marquer en cuisson le riz et ajouter l'ensemble des éléments de la garniture ; mouiller le riz avec vin blanc et fumet.	
Encornets surgelés	Kg	0,2		
Moules décortiquées surgelées	Kg	0,15		
Chorizo	Kg	0,1		
Poivrons verts	Kg	0,1	→ Confectionner le beurre fondu.	
Poivrons rouges	Kg	0,1		
Crevettes décortiquées surgelées	Kg	0,12	→ Marquer en cuisson les pavés.	
Safran	Kg	0,002		
Huile d'olive	L	0,1	→ Dresser et envoyer à l'assiette les pavés et la garniture.	
Oignons	Kg	0,15		
Mouillement				
Fumet de poisson	Kg	0,08		
Sel, poivre	PM			
Persil	Botte	1/8		
Vin blanc sec	L	0,1		
Beurre fondu au safran				
Beurre	Kg	0,15		
Sel, poivre	PM			
Safran	Kg	0,002		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Duo de nectarines et fraises, granité au basilic	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base				
Nectarines blanches (mûres)	Kg	0,6	→ Confectionner le sirop pour le granité, ciseler le basilic et l'incorporer au sirop.	
Fraises (salpicon + décor)	Kg	0,2		
Basilic	Botte	1/8	→ Peler les nectarines blanches, évider (retirer le noyau par le pédoncule).	
Nectarines jaunes	Kg	0,15		
Citron jaune	Pièce	1	→ Réaliser le salpicon (fraises, sucre, jus de citron, nectarines jaunes).	
Sucre	Kg	0,08		
Gélatine (2 g)	Feuille	2	→ Mariner, égoutter, coller à la gélatine le salpicon pour le mouler dans la nectarine blanche évidée. Et réserver au frais.	
Granité basilic				
Sucre (sirop)	Kg	0,15	→ Réaliser le glaçage et napper la nectarine farcie du salpicon.	
Citron	Pièce	1		
Basilic	Botte	1/4	→ Réaliser un éventail de fraises pour chaque assiette et disposer au centre la nectarine glacée.	
Glaçage				
Nectarines jaunes	Kg	0,15	→ Envoyer à l'assiette.	
Citron (jus)	Pièce	1		
Purée de fraises surgelée	Kg	0,2		
Gélatine (2 g)	Feuille	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème catalane, tuile à l'orange	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Réaliser l'appareil à crème catalane. → Réaliser l'appareil à tuile et cuire. → Cuire la crème catalane. → Caraméliser à l'envoi les crèmes. → Dresser les crèmes sur assiette avec la tuile à l'orange.	
Oeufs (jaunes)	Pièce	4		
Sucre	Kg	0,12		
Crème	Kg	0,25		
Cassonade	Kg	0,05		
Vanille	Gousse	1		
Oranges (zeste)	Kg	0,1		
Citrons (zeste)	Kg	0,1		
Lait	L	0,25		
Maïzena	Kg	0,025		
Tuile à l'orange				
Amandes concassées	Kg	0,1		
Sucre glace	Kg	0,1		
Farine	Kg	0,025		
Oeuf	Pièce	1		
Blanc d'oeuf	Pièce	1		
Beurre	Kg	0,025		
Oranges (jus + zestes)	Kg	0,15		