

**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 Corsica (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)
Salade Corsica (4 portions) ou Bastelle (4 portions)	Service à l'assiette Vinaigrette à l'anglaise	
	Service à l'assiette	
Coquelet rôti aux châtaignes et céleri, sauce au miel de Corse (4 portions) ou Brandade de Stocafisu (4 portions)	Découpage et service au guéridon du coquelet	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Fiadone (4 portions) ou Gratin de pamplemousse au Muscat du Cap Corse (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"/>	
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"/>	
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			Salade Corsica	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base				
Coppa tranchée	Kg	0,100	→ Préparer les éléments de la garniture.	
Jambon sec tranché	Kg	0,200	→ Confectionner la vinaigrette.	
Tomme de brebis (dés)	Kg	0,125		
Garniture			→ Dresser harmonieusement la salade à l'assiette.	
Mesclun	Kg	0,150		
Tomates cerise	Kg	0,060	→ Dresser la vinaigrette en saucière (service à l'anglaise).	
Cerneaux de noix	Kg	0,020		
Olives vertes	Kg	0,020		
Piquillos	Kg	0,020		
Croûtons de pain	Kg	0,025		
Vinaigrette				
Miel de châtaignier	Kg	0,025		
Huile d'olive	L	0,12		
Vinaigre de vin	L	0,020		
Sel, poivre	Kg	Pm		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bastelle	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> → Cuire les blettes à la vapeur. → Suer les oignons ciselés à l'huile d'olive. → Découper la pâte feuilletée en disque. → Egoutter et émincer les blettes, les mélanger avec les oignons et la marjolaine. → Garnir les bastelles de légumes et de Brocciu (façon chausson aux pommes). → Dorer les bastelles à l'œuf. → Cuire à 200°C - 15 minutes. → Infuser le romarin dans la crème, réduire à la nappe. → Dresser les bastelles à l'assiette. 	
Pâte feuilletée P.A.I	Plaque	1		
Œuf	Pièce	1		
Garniture				
Blettes	Botte	1		
Oignons (ciselés)	Kg	0,100		
Huile d'olive	L	0,04		
Sel, poivre	Kg	Pm		
Marjolaine	Botte	1/8		
Brocciu ou brousse de brebis	Kg	0,200		
Crème romarin				
Crème liquide 35%	L	0,20		
Romarin	Botte	1/8		
Sel, poivre du moulin	Kg	Pm		
Décor				
Romarin	Botte	Pm		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coquelet rôti aux châtaignes et céleri, sauce au miel de Corse	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Tailler les marrons et céleri branche en brunoise. Ciseler l'échalote. Hacher le persil. → Suer les légumes à l'huile d'olive. → Réaliser la purée de céleri rave. → Habiller et rôtir les coquelets. → Confectionner le jus de rôti. → Dresser sur plat.	
Coquelet PAC	Pièce	2		
Huile d'olive	L	0,05		
Sel, poivre	Kg	Pm		
Purée de céleri rave				
Purée de céleri surgelée	Kg	0,800		
Crème liquide	L	0,20		
Beurre	Kg	0,050		
Brunoise de légumes				
Marrons	Boîte	1/5		
Céleri branche	Pièce	0,50		
Echalotes	Kg	0,050		
Persil plat	Botte	1/8		
Sel, poivre du moulin	Kg	Pm		
Huile d'olive	L	0,03		
Jus de rôti au miel				
Carottes	Kg	0,040		
Oignons	Kg	0,040		
Miel de châtaignier	Kg	0,050		
Fond brun de volaille non lié	L	0,30		
Muscat du Cap Corse	L	0,04		
Vinaigre de Xérès	L	0,02		
Décor				
Cresson	botte	1/4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brandade de Stocafisu	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Préparer la purée à l'huile d'olive. ➔ Confire les filets de merlu à l'huile d'olive. ➔ Confectionner le beurre d'agrumes. ➔ Sécher à l'huile les feuilles de basilic. ➔ Monter les brandades en cercle inox. ➔ Saupoudrer de chapelure, gratiner. ➔ Dresser harmonieusement à l'assiette. 	
Filet de merlu	Kg	0,800		
Huile d'olive	L	0,30		
Purée à l'huile d'olive				
Pommes de terre	Kg	0,800		
Lait	L	0,05		
Crème	L	0,10		
Ail (infuser dans lait + crème)	gousse	2		
Huile d'olive	L	0,06		
Citron (jus)	Pièce	½		
Beurre d'agrumes				
Echalotes	Kg	0,020		
Vin blanc	L	0,04		
Crème liquide 35%	L	0,05		
Beurre	Kg	0,100		
Sel, poivre du moulin	Kg	Pm		
Citron (zestes)	Pièce	½		
Finition				
Chapelure	Kg	0,040		
Huile d'olive	L	0,05		
Décor				
Basilic (séché)	Botte	1/8		
Tomates séchées	Kg	0,020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fiadone	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mixer le Brocciu avec les œufs et le sucre. ➔ Parfumer avec les zestes de citron et la fleur d'oranger. ➔ Garnir les fonds de tarte. ➔ Cuire à 180°C pendant 15 minutes. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Brocciu (500g)	Pièce	1		
Œufs entiers	Pièce	5		
Sucre	Kg	0,160		
Citron (zestes)	Pièce	0,25		
Fleur d'oranger	L	Pm		
Fonds de tarte				
Fonds de pâte sablée individuels P.A.I	Pièce	4		
Finition / décor				
Tranche d'orange séchée	Kg	0,125		
Citron vert	Pièce	1		
Groseilles (givrées au sucre)	Kg	0,040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gratin de pamplemousse au Muscat du Cap Corse	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Lever les segments de pamplemousse. ➔ Confectionner le sabayon. ➔ Garnir des plats à œufs de segments de pamplemousse. ➔ Napper de sabayon. Gratiner. ➔ Dresser sur assiette dentelle, accompagner d'une boule de glace vanille. 	
Pamplemousse	Pièce	6		
Sabayon au muscat				
Jaunes d'œufs	Pièce	5		
Sucre	Kg	0,070		
Jus de pamplemousse (à partir de la base)	L	0,02		
Muscat du Cap Corse	L	0,04		
Crème (fouettée)	L	0,05		
Accompagnement				
Glace vanille	L	0,40		