

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 :

☞ **Les moules farcies au beurre de piperade (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) |
| Moules farcies au beurre de piperade (4 portions) Ou Haddock, écrasé de pommes de terre, beurre émulsionné au cidre (4 portions) | Service à l'assiette | |
| | Service à l'assiette | |
| Côte de bœuf au sautoir, sauce vigneronne, pomme darphin et tomate rôtie à l'ail (4 portions) Ou Filet de lieu dieppoise, tagliatelles de légumes (4 portions) | Découpage de la côte de bœuf en salle (service au guéridon) | |
| | Service à l'assiette | |
| Fromages (6 portions) | Service au plateau | Service à l'assiette |
| Sablé breton, Chiboust d'agrumes et coulis de fraises (4 portions) Ou Petits choux verveine, citron et pêche, coulis de framboises (4 portions) | Service à l'assiette (service du coulis à l'anglaise) | |
| | Service à l'assiette | |

| | |
|---|------------------|
| <p align="center">ANNEXE 1</p> <p align="center"><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></p> <p align="center">(à remettre aux examinateurs pour correction)</p> <p align="center">C2-2.2</p> | 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 | | |
|--|--------------|------|-----------|--------|------|--------|--|------------|---------|----------|------------|---------|------------|---------|----------|--------|--|--------|-----------|-----------|----------------|--|--|
| | 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 | | | 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> | <i>L</i> | <i>0.2</i> | | | <i>X</i> | <i>X</i> | |
| ÉPICERIE | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| BEURRE.OEUFS.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 | | | Moules farcies au beurre de piperade | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Ouvrir les moules à la vapeur. → Étuver les poivrons et oignons en dés à l'huile d'olive. → Ajouter les tomates et le basilic ciselé, refroidir. → Mixer la piperade égouttée avec le beurre pommade. → Farcir les demi-coquilles de beurre composé. → Saupoudrer de chapelure. → Gratiner. → Dresser sur lit de gros sel, décorer, envoyer. | |
| Moules d'Espagne | Kg | 1.200 | | |
| | | | | |
| Beurre : | | | | |
| Poivron rouge | Kg | 0.500 | | |
| Oignon | Kg | 0.120 | | |
| Huile d'olive | L | 0.050 | | |
| Tomate concassée | Boite 4/4 | 0.300 | | |
| Basilic | Botte | 1/2 | | |
| Beurre | Kg | 0.250 | | |
| | | | | |
| Finition : | | | | |
| Chapelure | Kg | 0.080 | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Gros sel | PM | | | |
| Citron | Pce | 2 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|--------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Haddock, écrasé de pomme de terre, beurre émulsionné au cidre | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Confectionner l'écrasé de pommes de terre. → Préparer les éléments de la sauce. → Pocher le haddock. → Confectionner le beurre émulsionné au cidre. → Dresser, décorer, envoyer | |
| Haddock fumé | Kg | 0.400 | | |
| Lait | L | 1.500 | | |
| | | | | |
| Garniture : | | | | |
| Pomme de terre | Kg | 0.800 | | |
| Oignon rouge | Kg | 0.050 | | |
| Huile d'olive | L | 0.100 | | |
| Ciboulette | Botte | 1/2 | | |
| | | | | |
| Sauce : | | | | |
| Échalote | Kg | 0.060 | | |
| Vinaigre de cidre | L | 0.030 | | |
| Cidre brut | L | 0.100 | | |
| Beurre demi-sel | Kg | 0.200 | | |
| Crème liquide | L | 0.080 | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Salade Lolo rossa | Pce | 1/4 | | |
| Oignon rouge | Kg | 0.050 | | |
| Ciboulette | Botte | 0.200 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|-------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Côte de bœuf au sautoir, sauce Vigneronne, pomme darphin et tomate rôtie à l'ail | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Réaliser la pomme darphin. → Rôtir les demi-tomates à l'ail au four. → Confectionner la sauce au vin rouge (façon marchand de vin). → Sauter la côte de bœuf au point de cuisson demandé. → Dresser au plat la côte de bœuf pour découpage en salle. → Dresser les garnitures et la sauce selon convenance du candidat. | |
| Côte de bœuf (400g) | Pce | 2 | | |
| Huile | L | 0.020 | | |
| Beurre | Kg | 0.020 | | |
| | | | | |
| Sauce : | | | | |
| Échalote | Kg | 0.030 | | |
| Bouquet garni | Pce | 1 | | |
| Vin rouge tannique | L | 0.250 | | |
| Concentré tomate | Kg | 0.010 | | |
| Fond brun lié | L | 0.200 | | |
| Beurre | Kg | 0.040 | | |
| | | | | |
| Garniture : | | | | |
| Pomme de terre | Kg | 1 | | |
| Oignon | Kg | 0.250 | | |
| Persil plat | Botte | 1/2 | | |
| Huile d'arachide | L | 0.100 | | |
| Beurre | Kg | 0.015 | | |
| | | | | |
| Tomate TV | Kg | 0.350 | | |
| Ail | Kg | 0.020 | | |
| Chapelure | PM | | | |
| Huile d'olive | L | 0.040 | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Cresson | Botte | 1 | | |
| | | | | |
| Assaisonnement : | | | | |
| Fleur de sel | PM | | | |
| Poivre du moulin | PM | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|-------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Filet de lieu dieppoise, tagliatelles de légumes | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Préparer les éléments de la sauce. → Réaliser les tagliatelles de légumes, les pocher vapeur puis lier le tout au beurre. → Pocher les portions de lieu au court mouillement. Réserver le poisson au chaud. → Confectionner la sauce dieppoise. → Dresser, décorer, envoyer. | |
| Filet de lieu jaune | Kg | 0.600 | | |
| Sauce : | | | | |
| Échalote | Kg | 0.040 | | |
| Beurre | Kg | 0.020 | | |
| Vin blanc | L | 0.050 | | |
| Fumet de poisson P.A.I | L | 0.300 | | |
| Crème liquide | L | 0.200 | | |
| Crevette rose | Kg | 0.080 | | |
| Moule | Kg | 0.400 | | |
| Champignon de Paris | Kg | 0.250 | | |
| Persil plat | Botte | 0.200 | | |
| Garniture : | | | | |
| Carotte couleur | Kg | 0.600 | | |
| Courgette | Kg | 0.400 | | |
| Beurre | Kg | 0.030 | | |
| Décor : | | | | |
| Fleur de P.A.I | Pce | 4 | | |
| Citron | Pce | 1 | | |
| Assaisonnement : | | | | |
| Sel, poivre | PM | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|-------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Sablé breton, Chiboust d'agrumes et coulis de fraises | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Sablé breton : | | | → Confectionner la crème Chiboust. → Préparer les décors. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> Le sablé, la Chiboust à l'assiette, Le coulis en saucière pour un service à l'anglaise. → Décorer, envoyer. | |
| Sablé P.A.I | Pce | 4 | | |
| | | | | |
| Crème : | | | | |
| Crème pâtissière P.A.I | Kg | 0.050 | | |
| Lait | L | 0.500 | | |
| Blanc d'œuf | Pce | 2 | | |
| Sucre | Kg | 0.080 | | |
| Cointreau | L | 0.030 | | |
| Orange (zestes et jus) | PM | | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Coulis de fraises P.A.I | L | 0.150 | | |
| Orange | Pce | 4 | | |
| Pomelos | Pce | 2 | | |
| Menthe | Botte | 0.100 | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|----------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Petits choux verveine, citron et pêche, coulis de framboises | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Choux : | | | → Garnir les mini-choux de sorbets, les réserver au grand froid. → Dresser, décorer, envoyer. | |
| Mini choux P.A.I | Pce | 12 | | |
| | | | | |
| Sorbets : | | | | |
| Sorbet verveine | L | 0.100 | | |
| Sorbet citron vert | L | 0.100 | | |
| Sorbet pêche | L | 0.100 | | |
| | | | | |
| Sauce : | | | | |
| Coulis de framboises P.A.I | L | 0.100 | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Chantilly P.A.I | L | 0.150 | | |
| Amande effilée | Kg | 0.050 | | |
| Citron vert | Pce | 1 | | |
| Sucre glace | Kg | 0.020 | | |
| Verveine | Botte | 0.200 | | |