

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 cerises flambées, caramel au Porto et vacherin (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)
Mouclade au curry (4 portions) Ou Omelette roulée, chiffonnade de jambon cru (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Suprême de poulet au citron, boulgour aux herbes et légumes glacés (4 portions) Ou Dorade grillée, beurre aromatisé à la badiane, compotée de fenouil (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette, (Service de la compotée de fenouil à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Cerises flambées, caramel au Porto et vacherin (4 portions) Ou Bavarois aux fraises et zestes de citron vert, sorbet à la menthe (4 portions)	Flambage des cerises en salle (Service au guéridon)	
	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>	<p>N° du candidat :</p>
	<p>Date :</p>

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			Mouclade au curry	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Laver, gratter les moules et les mettre en cuisson façon marinière. → Décanter, réduire le jus, crémier, assaisonner au curry. → Lier les moules à la sauce curry. → Dresser, décorer et envoyer.	
Moules de Bouchot	Kg	1.500		
Échalote	Kg	0.100		
Persil	Botte	1/2		
Vin blanc	L	0.350		
Sel, poivre	PM			
Curry	PM			
Crème liquide	L	0.400		
Décor :				
Citron	Kg	0.150		
Persil	Botte	1/4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Omelette roulée, chiffonnade de jambon cru	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Tailler la chiffonnade de jambon cru. → Confectionner la vinaigrette. → Cuire les omelettes selon les cuissons commandées. → Dresser, décorer, lustrer et envoyer.	
Œuf	Pce	8		
Beurre	Kg	0.050		
Persil	Botte	0.150		
Jambon cru	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.100		
Mesclun	Kg	0.150		
Huile de pépins de raisin	L	0.250		
Vinaigre de Xérès	L	0.080		
Sel, poivre	PM			
Décor :				
Beurre	Kg	0.040		
Tomate cerise	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Suprême de poulet au citron, boulgour aux herbes et légumes glacés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Améliorer le fond de volaille avec la garniture aromatique. → Mouiller et marquer en cuisson le boulgour. → Glacer la garniture (carotte, navet et chou romanesco). → Raidir les suprêmes de volaille. → Réaliser le mélange miel-jus de citron, arroser les suprêmes et cuire à four doux. → Décanter la volaille, allonger le jus de cuisson avec le fond de volaille, réduire et monter au beurre. → Dresser, décorer et envoyer.	
Suprême de poulet	Kg	0.600		
Citron	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.100		
Miel liquide	Kg	0.050		
Fond de volaille P.A.I.	L	0.800		
Oignon	Kg	0.080		
Carotte	Kg	0.080		
Bouquet garni	Pce	1		
Garniture :				
Boulgour	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Sel, poivre	PM			
Coriandre	Botte	0.200		
Persil plat	Botte	0.300		
Carotte fane	Kg	0.200		
Navet fane	Kg	0.200		
Chou romanesco	Kg	0.200		
Sucre	Kg	0.060		
Décor :				
Citron confit	Kg	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dorade grillée, beurre aromatisé à la badiane, compotée de fenouil	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Émincer le fenouil et marquer la compotée en cuisson.</p> <p>→ Flamber la compotée, assaisonner et réserver.</p> <p>→ Infuser la badiane dans la crème, réduire et monter au beurre.</p> <p>→ Habiller les dorades et les griller.</p> <p>→ Réduire le vinaigre balsamique en crème.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les dorades à l'assiette avec le beurre aromatisé • la compotée en légumier pour le service à l'anglaise imposé. <p>→ Décorer et envoyer.</p>	
Dorade grise portion	Pce	4		
Huile d'arachide	L	0.100		
Sel, poivre	PM			
Beurre :				
Beurre	Kg	0.200		
Crème liquide	L	0.100		
Badiane	Kg	0.020		
Piment d'Espelette	PM			
Garniture :				
Fenouil	Kg	0.900		
Huile d'olive	L	0.050		
Pastis	L	0.030		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Aneth	Botte	0.200		
Vinaigre balsamique	L	0.150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cerises flambées, caramel au Porto et vacherin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser les vacherins à l'assiette pour assemblage au guéridon des desserts après flambage.	
Cerise bigarreau au sirop	Boîte 4/4	1		
Sucre	Kg	0.100		
Porto ruby	L	0.080		
Kirsch	L	0.040		
Beurre	Kg	0.020		
Citron	Kg	0.100		
Vacherin :				
Vacherin individuel P.A.I.	Pce	4		
Décor :				
Menthe	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bavarois aux fraises et zestes de citron vert, sorbet à la menthe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner l'appareil à bavarois (purée de fraises collée à la gélatine, allégée à la crème fouettée sucrée). → Tailler les fraises en brunoise, les incorporer à l'appareil bavarois avec les zestes de citron vert. → Mouler et faire prendre au frais les bavarois individuels. → Glacer les bavarois. → Dresser, décorer et envoyer.	
Purée de fraise	Kg	0.400		
Citron vert	Kg	0.100		
Crème liquide	L	0.300		
Gélatine (en feuille)	Kg	0.008		
Fraise	Kg	0.150		
Sucre glace	Kg	0.060		
Sorbet :				
Sorbet à la menthe	L	0.400		
Décor :				
Fraise	Kg	0.150		
Menthe	Botte	0.200		
Glaçage fruits rouges :				
Nappage rouge	Kg	0.150		
Jus de fraise	L	0.050		