

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 coupe glacée façon Melba (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)
Huîtres en gelée à la citronnelle, brunoise de Granny Smith (4 portions) Ou Aumônière de pomme et andouille (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus à l'ail, légumes rôtis (4 portions) Ou Pavé de saumon à l'unilatéral, sauce vierge, riz sauvage (4 portions)	Découpage du carré d'agneau en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette (service de la sauce vierge à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tarte au citron meringuée (4 portions) Ou Coupe glacée façon Melba (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service en coupe	

<p align="center">ANNEXE 1 PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE (à remettre aux examinateurs pour correction) 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			Huîtres en gelée à la citronnelle, brunoise de Granny Smith	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Ouvrir les huîtres, filtrer le jus. → Pocher les huîtres dans leur jus avec le vin blanc et la citronnelle. → Ciseler l'échalote et ajouter la brunoise de pomme. → Déposer dans les coquilles la garniture. → Ajouter l'huître pochée, couler la gélatine et réserver au frais. → Préparer les éléments de décor : <ul style="list-style-type: none"> Pommes en julienne et citron en brunoise. → Dresser, décorer et envoyer.	
Huîtres N°3	Pce	16		
Vin blanc sec	L	0.300		
Gélatine feuille	Kg	0.006		
Citronnelle	Botte	0.300		
Gros sel (dressage)	Kg	1		
Garniture :				
Pomme Granny Smith	Pce	2		
Échalote	Kg	0.020		
Citron jaune	Pce	1		
Décor :				
Citron jaune	Pce	1		
Cerfeuil	Botte	0.200		
Pomme Pink Lady	Pce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Aumônière de pomme et andouille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base pâte à crêpe :			→ Confectionner et cuire les crêpes. → Détailler, sauter, flamber les dés de pommes Golden. → Détailler l'andouille en dés. → Concasser les noisettes. → Monter les aumônières. → Confectionner la vinaigrette. → Tiédir, dresser, décorer et envoyer.	
Œuf	Pce	2		
Farine	Kg	0.150		
Lait	L	0.300		
Beurre	Kg	0.030		
Garniture :				
Pommes Golden	Kg	0.500		
Andouille de Vire	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
Sucre	Kg	0.040		
Calvados	L	0.050		
Noisette	Kg	0.060		
Mesclun	Kg	0.200		
Vinaigrette :				
Vinaigre de cidre	L	0.020		
Jus de pomme	L	0.060		
Crème liquide	L	0.030		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus à l'ail, légumes rôtis	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller et manchonner le carré. → Préparer la garniture aromatique. → Confectionner la croûte d'herbes. → Préparer et cuire les légumes pour la garniture. → Rôtir le carré, couvrir et réserver. → Confectionner le jus de cuisson. → Déposer la croûte d'herbes sur le carré et passer sous la salamandre. → Dresser et envoyer le carré sur plat pour la découpe en salle selon la technique imposée. → Dresser le jus en saucière. → Dresser la garniture selon la convenance du candidat.	
Carré d'agneau 8 côtes	Pce	1		
Huile	L	0.100		
Beurre	Kg	0.030		
Oignon	Kg	0.080		
Carotte	Kg	0.080		
Vin blanc	L	0.100		
Ail	Kg	0.050		
Fond d'agneau P.A.I	L	0.500		
Croûte d'herbes :				
Persil	Botte	0.500		
Estragon	Botte	0.250		
Beurre	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.030		
Mie de pain	Kg	0.100		
Sel, poivre	PM			
Garniture :				
Topinambour	Kg	0.200		
Carotte	Kg	0.200		
Cerfeuil tubéreux	Kg	0.200		
Rutabaga	Kg	0.200		
Navet long	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.020		
Sel, poivre	PM			
Vin blanc	L	0.200		
Bouquet garni	Pce	1		
Ail	Kg	0.050		
Romarin	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de saumon à l'unilatéral sauce vierge, riz sauvage	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler le filet en pavé. → Confectionner la sauce vierge. → Cuire le riz façon créole. → Sauter à l'unilatéral le saumon. → Dresser, décorer et envoyer. → Dresser la sauce vierge en saucière pour un service à l'anglaise selon la technique imposée.	
Saumon en filet	Kg	0.600		
Sauce vierge :				
Tomate	Kg	0.300		
Citron jaune	Pce	1/2		
Échalote	Kg	0.030		
Beurre	Kg	0.020		
Ail	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.080		
Sel, poivre	PM			
Garniture :				
Riz sauvage	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Gros sel	PM			
Sel, poivre	PM			
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.100		
Citron jaune	Pce	1/2		
Cerfeuil	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte au citron meringuée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Remettre la tarte en température selon le protocole. → Portionner la tarte. → Dresser, décorer et envoyer.	
Tarte surgelée P.A.I.	Pce	1		
Décor :				
Citron vert	Pce	1		
Menthe	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe glacée façon Melba	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Melba :			→ Confectionner la crème Chantilly. → Assembler la coupe glacée. → Décorer, dresser, envoyer.	
Glace vanille	L	0.400		
Oreillon de pêche	Boîte 4/4	1/2		
Gelée de groseille	Kg	0.050		
Crème Chantilly :				
Crème liquide	L	0.350		
Vanille liquide	PM			
Sucre glace	Kg	0.050		
Décor :				
Fraise	Kg	0.100		
Amande effilée	Kg	0.060		