

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'Italienne (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)
Rouleau de printemps, truite fumée et fromage de chèvre (4 portions) Ou Melon à l'Italienne (4 portions)	Service à l'assiette (Service de la sauce d'accompagnement à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Cari de volaille, riz Basmati, caviar de courgette au cumin (4 portions) Ou Darne de colin pochée, sauce hollandaise, pommes vapeur (4 portions)	Service à l'assiette	
	Filetage en salle (Service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Parfait glacé Piña-colada, brochette d'ananas (4 portions) Ou Gratin aux fraises, tuile dentelle (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (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		
	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			Rouleau de printemps, truite fumée et fromage de chèvre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Cuire le vermicelle de riz, égoutter, refroidir.</p> <p>→ Façonner les rouleaux de printemps, réserver au froid.</p> <p>→ Préparer les accompagnements.</p> <p>→ Confectionner la sauce.</p> <p>→ Dresser la sauce en saucière pour le service à l'anglaise imposé.</p> <p>→ Dresser les rouleaux de printemps à l'assiette.</p> <p>→ Envoyer.</p>	
Truite fumée	Kg	0.260		
Galette de riz	Pce	4		
Menthe	Botte	0.100		
Carotte	Kg	0.100		
Vermicelle de riz	Kg	0.050		
Concombre	Kg	0.100		
Chèvre frais	Kg	0.100		
Accompagnement :				
Mesclun	Kg	0.150		
Tomate cerise	Kg	0.060		
Cacahuète non salée	Kg	0.060		
Pomme Granny	Kg	0.100		
Menthe	Botte	0.100		
Sauce :				
Pâte de wasabi	PM			
Vinaigre de riz	L	0.020		
Sauce soja	L	0.030		
Huile d'olive	L	0.060		
Huile de sésame	L	0.030		
Poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Melon à l'Italienne	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Peler, évider, tailler le melon. → Réaliser la sauce vinaigrette. → Dresser, décorer, envoyer.	
Melon bien mûr	Pce	2		
Jambon sec	Kg	0.400		
Accompagnement :				
Mesclun	Kg	0.150		
Tomate cerise	Kg	0.060		
Ciboulette	Botte	0.300		
Oignon frit P.A.I	Kg	0.020		
Sauce :				
Vinaigre balsamique	L	0.040		
Huile d'olive	L	0.100		
Sel, poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cari de volaille, riz Basmati, caviar de courgette au cumin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer les éléments du cari. → Préparer les épices, marquer le cari en cuisson ragoût. → Réaliser la sauce rougail. → Préparer le caviar de courgette. → Marquer en cuisson le riz Basmati. → Terminer la sauce. → Dresser, décorer, envoyer.	
Cuisse de poulet	Pce	4		
Huile	L	0.050		
Oignon	Kg	0.200		
Tomate concassée	Kg	0.550		
Ail	Kg	0.020		
Fond blanc de volaille P.A.I.	L	0.600		
Sauce :				
Tomate mûre	Kg	0.150		
Piment vert	Pce	1/2		
Gingembre frais	Kg	0.010		
Ail	Kg	0.010		
Oignon frais	Kg	0.075		
Garniture :				
Riz Basmati	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Courgette	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.100		
Basilic	Botte	0.200		
Cumin	PM			
Assaisonnement :				
Clou de girofle	PM			
Curcuma	PM			
Poivre noir grain	PM			
Massalé	PM			
Décor :				
Cive (tige d'oignon frais)	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Darne de colin pochée, sauce hollandaise, pommes vapeur	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Portionner le colin en darnes. → Préparer les éléments de la garniture et de la sauce. → Pocher vapeur la garniture. → Préparer les éléments du décor. → Pocher les darnes. → Confectionner la sauce, réserver en saucière. → Dresser les darnes au plat, pour découpage en salle. → Dresser les garnitures selon convenance du candidat. → Envoyer.	
Colin	Kg	1		
Lait	L	0.500		
Citron jaune	Pce	1		
Sauce :				
Jaune d'œuf	Pce	2		
Beurre	Kg	0.125		
Citron jaune	Pce	1/4		
Piment d'Espelette	PM			
Garniture :				
Pomme de terre	Kg	1.000		
Beurre	Kg	0.050		
Persil frisé	Botte	0.100		
Brocolis	Kg	0.200		
Décor :				
Citron jaune	Pce	2		
Persil frisé	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Parfait glacé Piña-colada, brochette d'ananas	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Parfait :			→ Confectionner les parfaits individuels. Congeler. → Monter les brochettes d'ananas, les cuire au caramel, flamber. → Torréfier la noix de coco râpée pour finition du parfait. → Dresser, décorer, envoyer.	
Jaune d'œuf	Pce	2		
Sucre	Kg	0.030		
Feuille de gélatine (3g)	Pce	2		
Rhum blanc	L	0.020		
Pulpe ananas (surgelée)	Kg	0.250		
Crème fouettée	L	0.200		
Noix de coco râpée	Kg	0.050		
Brochette ananas :				
Sucre	Kg	0.060		
Ananas	Pce	1/2		
Vanille	Gousse	1		
Rhum blanc	L	0.040		
Décor :				
Sablé P.A.I.	Pce	4		
Coulis de mangue P.A.I.	L	0.150		
Menthe	Botte	0.100		
Noix de coco râpée	Kg	0.025		
Brochette bois	Pce	4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gratin aux fraises, tuile dentelle	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Sabayon :			→ Réaliser la compotée de fraises. → Réaliser les tuiles dentelle. → Confectionner le sabayon. → Dresser, gratiner, décorer, envoyer.	
Liqueur de fraise des bois	L	0.020		
Sucre	Kg	0.090		
Jaune d'œuf	Pce	8		
Crème fouettée	L	0.250		
Compotée fraise :				
Fraise	Kg	0.500		
Sucre	Kg	0.125		
Vanille	Gousse	1/2		
Garniture :				
Fraise	Kg	0.250		
Tuile dentelle :				
Beurre	Kg	0,040		
Sirop de fraise	Kg	0,090		
Farine	Kg	0,030		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		
Fraise Tagada	PM			