

# 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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <li>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, ...).</li> <li>Contrôler les marchandises (office).</li> </ul>	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 ( <b>annexe 5</b> )	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 :

☞ **L'ananas flambé, glace yaourt (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)
<b>Tarte fine à la fondue de tomates, filets de rouget à l'unilatéral</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Soupe froide de concombre à la menthe</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'anglaise	
<b>Filet de lapin au tandoori, compotée de fenouil et courgettes à l'anis</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Fish and chips, coulis de poivron</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Ananas flambé, glace yaourt</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Tiramisu d'abricot, glace nougat</b> (4 portions)	Flambage de l'ananas en salle (Service au guéridon)	
	Service à l'assiette	

<b>ANNEXE 1</b> <b>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</b> (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.2	<b>N° du candidat :</b>
	<b>Date :</b>

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
<b>AVANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>PENDANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>APRÈS LE SERVICE</b>			
	<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																							
<b>TOTAL</b>																							
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 :**

<b>PHASE ÉCRITE</b> C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						<b>PHASE PRATIQUE</b> 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>	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>BEURRE.OEUFS.FROMAGE</b>							
<b>BOISSONS / ALCOOLS</b>							
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>							
<b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>							
<b>POISSONNERIE</b>							
<b>SURGELÉS</b>							
<b>OBSERVATIONS :</b> 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			Tarte fine à la fondue de tomate, filets de rouget à l'unilatéral	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner la fondue de tomate. → Détailler, piquer et marquer en cuisson la pâte feuilletée. → Garnir les abaisses avec la fondue. → Déposer les filets de rouget, marquer en cuisson sous la salamandre. → Dresser, décorer, envoyer.	
Pâte feuilletée P.A.I.	Kg	0.200		
Filets de rouget	Kg	0.700		
Tomate	Kg	0.700		
Échalote	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.010		
Sel, poivre	PM			
<b>Décor :</b>				
Basilic	Botte	0.200		
Crème de balsamique	L	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soupe froide de concombre à la menthe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Tailler les éléments de la base. → Mettre à mariner au frais. → Détailler les éléments du décor en salpicon, réserver. → Mixer, passer la soupe froide. → Assaisonner, réserver au frais. → Dresser en soupière pour le service à l'anglaise imposé, décorer et envoyer.	
Concombre	Kg	0.700		
Échalote	Kg	0.100		
Céleri branche	Kg	0.100		
Basilic	Botte	0.200		
Menthe	Botte	1/2		
Sel, Poivre	PM			
Piment Espelette	PM			
Huile d'olive	L	0.100		
Pain de mie	Kg	0.100		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.040		
<b>Décor :</b>				
Concombre	Kg	0.150		
Tomate	Kg	0.150		
Menthe	Botte	0.200		
Fleur de sel	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de lapin au Tandoori, compotée de fenouil et courgettes à l'anis	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>				
Râble de lapin	Kg	0.800	➔ Raidir sans coloration les râbles.	
Carotte	Kg	0.100	➔ Ajouter la garniture aromatique.	
Oignon	Kg	0.080	➔ Ajouter les épices.	
Fond blanc de veau lié	L	0.600	➔ Mouiller et marquer en cuisson.	
Bouquet garni	Pce	1	➔ Décanter, crémier et réduire la sauce.	
Epices Tandoori	PM			
Beurre	Kg	0.030	➔ Émincer les garnitures.	
Crème liquide	L	0.100	➔ Compoter le fenouil.	
			➔ Sauter et flamber les courgettes.	
<b>Garniture :</b>			➔ Dresser, décorer et envoyer.	
Fenouil	Kg	0.450		
Courgette	Kg	0.450		
Huile d'olive	L	0.080		
Beurre	Kg	0.050		
Sel, poivre	PM			
Oignon	Kg	0.050		
Pastis	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fish and chips, coulis de poivron	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Portionner, assaisonner, réserver les filets.  → Confectionner l'anglaise.  → Préparer le coulis de poivron.  → Tailler les pommes de terre.  → Paner et frire les filets.  → Frire les pommes de terre.  → Dresser, décorer et envoyer.	
Filet de cabillaud	Kg	0.800		
Sel, poivre	PM			
<b>Anglaise :</b>				
Chapelure blanche	Kg	0.300		
Lait	L	0.100		
Farine	Kg	0.100		
Œufs	Pce	2		
Crème liquide	L	0.050		
<b>Garniture :</b>				
Pomme de terre Bintje	Kg	1.000		
Huile friture	L	0,300		
<b>Sauce :</b>				
Tomate	Kg	0,200		
Poivron rouge	Kg	0,350		
Echalotes	Kg	0,100		
Pimentos	Kg	0,015		
<b>Décor :</b>				
Citron jaune	Pce	0,500		
Persil	Botte	0.200		
Roquette (sachet)	Kg	0,200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ananas flambé, glace au yaourt	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Découper l'ananas en tranches.  → Dresser au plat.  → Le flambage et la sauce sont réalisés en salle.	
Ananas frais	Pce	1		
Glace yaourt P.A.I.	L	0.400		
<b>Éléments de flambage :</b>				
Sucre	Kg	0.150		
Citron jaune	Pce	0.500		
Beurre	Kg	0.020		
Rhum	L	0.050		
Jus d'orange	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tiramisu d'abricot, glace nougat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner l'appareil. → Laver, escaloper les abricots, saupoudrer de cassonade et caraméliser légèrement à la salamandre. → Confectionner les tuiles aux amandes effilées, réserver pour le dressage. → Dresser, décorer, envoyer.	
Mascarpone	Kg	0.200		
Biscuit cuiller	Kg	0.400		
Œuf	Pce	4		
Sucre	Kg	0.120		
Abricot frais	Kg	0.250		
Vanille liquide	PM			
Cassonade	Kg	0.030		
<b>Garniture :</b>				
Glace nougat	L	0.400		
Amande effilée	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.040		
Citron jaune	Pce	1/2		
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.200		