

# 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 :

☞ **La banane façon Tatin, glace rhum-raisin (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>Salade façon Caesar</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Carpaccio de dorade marinée au citron vert</b> (4 portions)	Service à l'assiette (service de la vinaigrette à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Poulet grillé à l'ananas, riz Madras, jus aux amandes torréfiées</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Cabillaud à la plancha, sauce Américaine, tagliatelles aux poivrons</b> (4 portions)	Découpage du poulet en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Banane façon Tatin, glace rhum raisin</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Tartelette aux fraises, Chantilly pistache</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	

<b>ANNEXE 1</b> <b><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></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			Salade façon Caesar	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Cuire les aiguillettes. → Faire les croûtons et les toaster. → Réaliser l'assemblage de la salade. → Réaliser une vinaigrette moutardée crémée. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> <li>la salade à l'assiette,</li> <li>la vinaigrette en saucière pour un service à l'anglaise.</li> </ul> → Envoyer.	
Aiguillette de poulet	Kg	0.320		
Cacahuète non salée	Kg	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.200		
Pignon de pin	Kg	0.050		
Baguette	Pce	1/2		
Trévis rouge	Pce	1		
Salade sucrine	Pce	1		
<b>Vinaigrette :</b>				
Huile de pépins de raisin	L	0.060		
Vinaigre balsamique	L	0.020		
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.015		
Sel, poivre	PM			
Crème épaisse	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carpaccio de dorade marinée au citron vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base</b>			→ Détailler les filets de dorade. → Confectionner la marinade. → Préparer les éléments du décor. → Dresser, décorer, envoyer.	
Filet de dorade	Kg	0.500		
Citron vert	Kg	0.150		
Citron jaune	Kg	0.150		
Citronnelle	Botte	0.300		
Huile de pépins de raisin	L	0.150		
<b>Décor :</b>				
Tomate cerise	Kg	0.125		
Ciboulette	Botte	0.200		
Poivron rouge	Kg	0.100		
Piment d'Espelette	PM			
Fleur de sel	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet grillé à l'ananas, riz Madras, jus aux amandes torréfiées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>➔ Découper le poulet en crapaudine.</p> <p>➔ Moutarder, paner et griller le poulet.</p> <p>➔ Détailler, sauter l'ananas en macédoine.</p> <p>➔ Déposer le poulet sur le lit de dés d'ananas et terminer la cuisson au four.</p> <p>➔ Confectionner le riz Madras.</p> <p>➔ Torrifier les amandes hachées, déglacer au lait d'amande et fond blanc de volaille, réduire légèrement.</p> <p>➔ Préparer les tomates en dés.</p> <p>➔ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le poulet au plat pour être découpé en salle,</li> <li>la garniture selon convenance du candidat,</li> <li>le jus en saucière.</li> </ul> <p>➔ Décorer, envoyer.</p>	
Poulet 4/4 PAC	Kg	1.200		
Chapelure	Kg	0.150		
Moutarde	Kg	0.050		
Sel, poivre	PM			
Huile d'arachide	L	0.040		
Ananas	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.050		
<b>Garniture :</b>				
Riz long	Kg	0.200		
Amande effilée	Kg	0.100		
Raisin Sultana sec	Kg	0.080		
Ananas	Kg	0.200		
Curry	PM			
<b>Jus :</b>				
Lait d'amande	L	0.200		
Amande hachée	Kg	0.100		
Sucre glace	Kg	0.010		
Fond blanc de volaille	L	0.200		
<b>Décor :</b>				
Tomate	Kg	0.200		
Cerfeuil	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cabillaud à la plancha, sauce Américaine, tagliatelles aux poivrons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner et améliorer la sauce Américaine. → Confectionner une marinade instantanée. → Tailler en julienne, suer les poivrons. → Cuire à la plancha le cabillaud mariné. → Cuire les tagliatelles, puis incorporer la julienne de poivrons, lier au beurre. → Dresser, décorer, envoyer.	
Dos de cabillaud	Kg	0.600		
Huile d'arachide	L	0.100		
Sel, poivre	PM			
Piment d'Espelette	PM			
Citron jaune	Kg	0.150		
<b>Garniture :</b>				
Tagliatelle fraîche PAI	Kg	0.600		
Beurre	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	0.050		
Poivron rouge	Kg	0.080		
Poivron vert	Kg	0.080		
Poivron jaune	Kg	0.080		
<b>Sauce :</b>				
Sauce américaine PAI	L	0.600		
Chair de crabes surgelée	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.080		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Décor :</b>				
Citron jaune	Kg	0.100		
Cerfeuil	botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Banane façon Tatin, glace rhum raisin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Détailler les bananes en gros sifflets et les passer dans le jus de citron.  → Déposer les sifflets dans un moule à manquer, recouvrir de sucre cassonade et de beurre.  → Couvrir d'un disque de pâte feuilletée, enfourner.  → Réaliser les décors chocolat au cornet.  → Dresser, décorer, envoyer.	
Banane (pas trop mûre)	Kg	1		
Citron (jus)	Pce	1		
Cassonade	Kg	0.100		
Pâte feuilletée surgelée	Kg	0.125		
Beurre	Kg	0.060		
<b>Glace :</b>				
Glace rhum raisin	L	0.400		
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.200		
Chantilly (bombe)	L	0.200		
Chocolat noir (pistoles)	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette aux fraises Chantilly pistache	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Cuire les fonds de tartelette à blanc. → Confectionner la crème mousseline. → Détailler les fraises. → Réaliser la Chantilly à la pistache. → Assembler la tarte aux fraises. → Dresser, décorer et envoyer.	
Fond de tartelette surgelé	Pce	4		
Lait	L	0.250		
Œuf	Pce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.025		
Amande en poudre	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.120		
<b>Garniture :</b>				
Fraise	Kg	0.250		
Crème liquide	L	0.300		
Sucre glace	Kg	0.050		
Pâte à pistache	Kg	0.030		
Nappage rouge	Kg	0.100		
Orange (jus)	L	0.020		