

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 salade méditerranéenne (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)
Salade méditerranéenne (4 portions) Ou Verrine d'avocat, suprêmes de pamplemousse, crevettes roses (4 portions)	Service à l'assiette (Service de la vinaigrette à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Brochette de bœuf grillée, tartelette provençale et sauce Choron (4 portions) Ou Darne de saumon à la plancha, beurre à l'aneth, risotto façon paëlla (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage de la darne en salle (Service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Moelleux chocolat-régisse, sorbet aux griottes (4 portions) Ou Fraisier à la pistache, crème anglaise (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			Salade méditerranéenne	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Tailler les poivrons en lanières. → Préparer les éléments de la salade. → Confectionner la vinaigrette. → Dresser la salade nature. → Dresser la vinaigrette en saucière pour le service à l'anglaise en salle. → Envoyer.	
Piquillos	Kg	0.250		
Poivron vert	Kg	0.250		
Feuille de chêne rouge	Pce	1/4		
Pousse d'épinard	Kg	0.200		
Coriandre fraîche	Botte	0.100		
Basilic	Botte	0.300		
Feta cube	Kg	0.150		
Tomate cerise couleur	Kg	0.160		
Olive noire	Kg	0.080		
Anchois au naturel	Kg	0.060		
Sauce :				
Pesto P.A.I.	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.100		
Vinaigre balsamique	L	0.040		
Sel, poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Verrine d'avocat, suprêmes de pomelos, crevettes roses	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Lever les segments des pomelos. → Éplucher, tailler l'avocat en dés, citronner. → Confectionner le tartare de crevettes. → Dresser en verrine sur assiette, décorer, envoyer.	
Guacamole P.A.I.	Kg	0.120		
Avocat mûr	Pce	2		
Citron vert	Pce	1/2		
Piment d'Espelette	PM			
Pomelos	Pce	2		
Tartare :				
Crevette rose	Kg	0.250		
Citron vert (jus et zeste)	Pce	1/2		
Coriandre	Botte	0.100		
Concombre	Kg	0.100		
Décor :				
Crevette rose	Kg	0.060		
Aneth	Botte	0.100		
Tacos	Sachet	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brochette de bœuf grillée, tartelette provençale et sauce Choron	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler la viande, la mariner au frais. → Réaliser le ragoût de légumes. → Réaliser la réduction de la sauce béarnaise. → Monter les brochettes. → Émulsionner la sauce béarnaise puis l'aromatiser avec la tomate. → Garnir les fonds de tartelette de ragoût de légumes, remettre en température au four. → Griller les brochettes au point de cuisson demandé. → Dresser, décorer, envoyer.	
Rumsteck	Kg	0.600		
Barde de lard	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.100		
Thym	Botte	0.100		
Ail	Kg	0.025		
Brochette bois	Pce	4		
Sauce :				
Vinaigre de cidre	L	0.020		
Vin blanc	L	0.050		
Mignonette	PM			
Estragon	Botte	0.100		
Echalote	Kg	0.040		
Jaune d'œuf	Pce	3		
Beurre	Kg	0.200		
Concentré tomate	Kg	0.040		
Garniture :				
Fond de tartelette précuite P.A.I.	Pce	4		
Aubergine	Kg	0.200		
Courgette	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.100		
Poivron couleur	Kg	0.125		
Ail	Kg	0.015		
Huile d'olive	L	0.040		
Oignon	Kg	0.080		
Thym	PM			
Parmesan	Kg	0.020		
Chapelure	Kg	0.020		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Assaisonnement :				
Fleur de sel	PM			
Poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Darne de saumon à la plancha, beurre à l'aneth, risotto façon paëlla	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner le beurre composé. → Confectionner le risotto. → Snacker les darnes à la plancha. → Dresser les darnes au plat pour un service au guéridon. → Dresser les garnitures selon la convenance du candidat. → Dresser le beurre à l'aneth en saucière. → Envoyer.	
Darne de saumon	Kg	0.750		
Huile d'olive	L	0.040		
Beurre composé :				
Beurre	Kg	0.080		
Aneth	Botte	0.300		
Garniture :				
Riz Arborio	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.010		
Epices paëlla	PM			
Vin blanc	L	0.050		
Fond blanc volaille	L	0.800		
Poivron rouge	Kg	0.200		
Chorizo	Kg	0.080		
Petit pois surgelés	Kg	0.100		
Moule de bouchot	Kg	0.400		
Décor :				
Aneth	Botte	0.100		
Assaisonnement :				
Sel, poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Moelleux chocolat-réglishse, sorbet griottes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Moelleux :			<p>➔ Confectionner l'appareil à moelleux, verser dans des moules chemisés, insérer une cerise à cœur, congeler.</p> <p>➔ Cuire les moelleux 12 minutes à 190°C.</p> <p>➔ Dresser, décorer, envoyer.</p>	
Beurre	Kg	0.100		
Couverture noire	Kg	0.100		
Sucre	Kg	0.100		
Œuf	Pce	2		
Farine	Kg	0.080		
Poudre de réglisse	Kg	0.005		
Sorbet :				
Sorbet griotte	L	0.200		
Décor :				
Cerise Amarena	Boîte	0.030		
Crème anglaise P.A.I	L	0.150		
Menthe	Botte	0.100		
Cacao poudre amer	Kg	0.010		
Sucre glace	Kg	0.010		
Ruban réglisse	Pce	2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fraisier à la pistache, crème anglaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Biscuit inversé :			→ Confectionner la crème mousseline aromatisée à la pistache. Refroidir. → Monter, décorer les fraisiers individuels. → Dresser, décorer, envoyer.	
Plaque génoise P.A.I.	Pce	1/2		
Sirop :				
Sucre	Kg	0.050		
Liqueur de fraise	L	0.020		
Crème pistache :				
Lait	L	0.200		
Jaune d'œuf	Pce	2		
Sucre	Kg	0.040		
Poudre à crème	Kg	0.030		
Pâte de pistache	Kg	0.015		
Beurre	Kg	0.050		
Crème liquide	L	0.150		
Montage :				
Fraise	Kg	0.250		
Décor :				
Crème anglaise P.A.I.	L	0.150		
Fraise	Kg	0.100		
Menthe	Botte	0.100		
Sucre glace	Kg	0.015		