

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 soupe de fraises, sorbet basilic, financier citron (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)
Lisette marinée au vin blanc et citron confit (4 portions) Ou Salade de lentilles blondes à l'orange, chips de lard (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce à l'anglaise)	
Parmentier de boudin noir sauce au cidre, mesclun de pommes vertes et pommes gaufrette (4 portions) Ou Sole meunière, semoule aux épices et fruits secs (4 portions)	Service à l'assiette	
	Filetage de la sole en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Nougat glacé, compotée de fruits rouges (4 portions) Ou Soupe de fraises, sorbet basilic, financier citron (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			Lisette marinée au vin blanc et citron confit	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Fileter les maquereaux.</p> <p>➔ Réaliser le court bouillon, le verser bouillant sur les filets. Laisser infuser (refroidir).</p> <p>➔ Cuire les pommes de terre en robe des champs, éplucher, refroidir puis les tailler en rondelles régulières.</p> <p>➔ Confectionner la sauce vinaigrette.</p> <p>➔ Dresser, décorer, envoyer.</p>	
Maquereaux	Pce	4		
Vin blanc	L	0.150		
Vinaigre de vin blanc	L	0.040		
Citron confit	Kg	0.100		
Poivre de Sichuan	PM			
Oignon rouge	Kg	0.100		
Carotte	Kg	0.100		
Bouquet garni	Pce	1		
Garniture :				
Pomme de terre	Kg	0.400		
Sauce :				
Huile	L	0.045		
Vinaigre	L	0.015		
Moutarde	Kg	0.010		
Sel, poivre	PM			
Décor :				
Roquette	Kg	0.080		
Ciboulette	Botte	0.200		
Tomate cerise	Kg	0.040		
Assaisonnement :				
Fleur de sel	PM			
Poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de lentilles blondes à l'orange, chips de lard	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Cuire les lentilles, égoutter, refroidir. → Sécher les tranches de lard au four à 100°C. → Lever les suprêmes d'orange, conserver le jus et les zestes. → Réaliser la sauce. → Dresser, décorer, envoyer. → Dresser la sauce en saucière pour service à l'anglaise imposé.	
Lentille blonde	Kg	0.250		
Échalote	Kg	0.050		
Carotte	Kg	0.070		
Bouquet garni	Pce	1		
Bouillon de volaille	L	1.250		
Poitrine fumée	Kg	0.050		
Garniture :				
Ciboulette	Kg	0.500		
Orange	Kg	0.200		
Sauce :				
Moutarde de Meaux	Kg	0.015		
Jus et zestes orange	PM			
Huile	L	0.200		
Orange (jus)	Kg	0.200		
Décor :				
Tranche de lard	Pce	4		
Endive carmine	Kg	0.080		
Assaisonnement :				
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Parmentier de boudin noir sauce au cidre, mesclun aux pommes vertes et pommes gaufrette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser une pomme purée à la moutarde et ciboulette. → Snacker les tranches de boudin. → Suer au beurre les parures de pommes, les oignons et les carottes ciselés, déglacer au vinaigre puis au cidre, réduire, mouiller au jus de veau, réduire, chinoiser. → Préparer les garnitures. → Dresser, décorer, envoyer.	
Pomme de terre	Kg	1		
Lait	L	0.200		
Beurre	Kg	0.150		
Muscade	PM			
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.025		
Boudin noir	Kg	0.400		
Ciboulette	Botte	1/2		
Garniture :				
Mesclun	Kg	0.150		
Pomme granny	Kg	0.300		
Pomme de terre	Kg	0.300		
Huile friture	L	0.500		
Huile de noisette	L	0.050		
Sauce cidre :				
Beurre	Kg	0.040		
Parures de pomme	Pm			
Oignon	Kg	0.060		
Carotte	Kg	0.060		
Vinaigre de cidre	L	0.040		
Cidre brut	L	0.250		
Jus de veau P.A.I	L	0.300		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Assaisonnement :				
Sel, poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sole meunière, semoule aux épices et fruits secs	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller les soles, les fariner. → Préparer la garniture. → Sauter meunière les soles. → Réaliser le beurre meunière. → Dresser les soles au plat pour le filetage de la sole en salle. → Dresser les garnitures selon convenance du candidat. → Envoyer.	
Sole portion	Pce	4		
Beurre	Kg	0.200		
Citron	Pce	2		
Huile	L	0.100		
Persil plat	Botte	0.200		
Farine	Kg	0.100		
Garniture :				
Semoule de blé	Kg	0.250		
Curcuma	PM			
Bouillon de volaille	L	0.250		
Coriandre fraîche	Botte	0.200		
Datte	Kg	0.050		
Abricot sec	Kg	0.050		
Raisin sec	Kg	0.050		
Zeste de citron	PM			
Décor :				
Carotte (julienne)	Kg	0.100		
Persil plat (frit)	PM			
Citron	Pce	2		
Aubergine (chips)	Pce	0.300		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nougat glacé, compotée de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Nougat :			→ Compoter les fruits rouges avec le sucre. Refroidir. → Dresser, décorer, envoyer.	
Nougat glacé P.A.I	Pce	4		
Fruits rouges surgelés	Kg	0,400		
Sucre	Kg	0,100		
Menthe	Botte	0,100		
Chantilly P.A.I	L	0,150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soupe de fraises, sorbet basilic, financier citron	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Soupe de fraises :			→ Confectionner, cuire les financiers. → Mixer au blender les fraises avec le sucre, le basilic et le jus de citron. → Préparer les éléments de décor. → Dresser, décorer, envoyer.	
Fraise	Kg	0.400		
Sucre	Kg	0.120		
Basilic	Botte	0.200		
Citron jaune (jus)	Pce	1/2		
Sorbet :				
Sorbet basilic	L	0.400		
Financier :				
Blanc d'œuf	Pce	3		
Poudre d'amandes	Kg	0.060		
Farine	Kg	0.030		
Sucre glace	Kg	0.120		
Beurre	Kg	0.100		
Vanille liquide	PM			
Zeste de citron	Pce	1		
Décor :				
Basilic séché	PM			
Segment citron	PM			
Fraise (brunoise)	Kg	0.150		