

**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.	15 h 50 – 16 h 00		0 h 10
À partir des informations fournies, compléter les <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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>	17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
<b>18 h 00 – 19 h 00</b> <b>Repas du candidat</b>			
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> )	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.
- **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).**

***Les annexes 3 et 4 seront relevées et photocopiées à l'issue de la phase écrite.***

- **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>Melon à l'italienne</b> (4 portions)  <b>ou</b> <b>Tarte fine tomate, chèvre, tapenade et roquette</b> (4 portions)	Service à l'assiette (préparé et dressé en cuisine)	
	Service à l'assiette	
<b>Brochette de saumon sur fondue de légumes, beurre émulsionné aux agrumes</b> (4 portions)  <b>ou</b> <b>Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise, pommes Pont Neuf, samoussa de légumes</b> (4 portions)	Service à l'assiette (Beurre en saucière)	
	Tranchage en salle Service au guéridon	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Panna cotta au Grand Marnier, coulis de framboises</b> (4 portions)  <b>ou</b> <b>Gratin de fruits frais</b> (4 portions)	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			Serviette client	
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>	L	0.2			X	X	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>B.O.F</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)

**N° de candidat :**

**Date :**

<b>→ J'évalue le travail réalisé</b>			<b>Non satisfaisant</b>	<b>Satisfaisant</b>	<b>→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé</b>
<b>Activité</b>	<b>Cocher la ou les personnes concernées par l'activité</b>				
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 :

<b>FICHE TECHNIQUE</b>			<b>Nombre de couverts</b>	<b>4</b>
<b>INTITULÉ DU PLAT</b>			<b>Melon à l'italienne</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Techniques</b>	
Voir annexe 4				

<b>FICHE TECHNIQUE</b>			<b>Nombre de couverts</b>	<b>4</b>
<b>INTITULÉ DU PLAT</b>			<b>Tarte fine tomate, chèvre, tapenade et roquette</b>	
<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Techniques</b>	
<b>Éléments de base</b>			→ Préparer les éléments de base, → Réaliser la fondue d'oignons et de tomates, → Réaliser la tapenade, → Tailler le chèvre en tranches, → Détailler 4 disques de pâte fine, → Garnir les tartes, → Marquer en cuisson, → Dresser.	
Plaque feuilletage	pièce	1/2		
<b>Fondue oignons / tomates</b>				
Huile d'olive	l	0.02		
Oignons	kg	0.200		
Tomates	kg	0.400		
Ail	kg	0.002		
Bouquet garni	pièce	1		
<b>Tapenade</b>				
Olives noires	kg	0.150		
Ail	kg	0.010		
Huile d'olive	l	0.10		
<b>Garniture</b>				
Chèvre bûche	kg	0.150		
Roquette	kg	0.150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brochette de saumon sur fondue de légumes, beurre émulsionné aux agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Éléments de base</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Parer les filets de saumon,</li> <li>→ Tailler en cubes (réserver),</li> <li>→ Éplucher et laver les légumes,</li> <li>→ Monter les brochettes et mariner, avec aromates et jus,</li> <li>→ Tailler les légumes pour la fondue, de fenouil, courgettes en paysanne, échalote ciselée,</li> <li>→ Étuver les légumes, les réunir,</li> <li>→ Après cuisson, crémer,</li> <li>→ Monter le beurre aux agrumes,</li> <li>→ Sauter les brochettes,</li> <li>→ Dresser.</li> </ul>	
<b>Marinade</b>				
Filet de saumon	kg	0,650		
Huile	l	0,01		
Beurre	Kg	0,015		
Jus d'orange	l	0,05		
Thym/laurier	PM	PM		
Coriandre frais	botte	0,125		
<b>Éléments sauce</b>				
Jus de marinade	l	PM		
Orange/citron	kg	0,150		
Beurre	kg	0,100		
Crème	l	0,02		
Sel/poivre	PM	PM		
<b>Éléments fondue</b>				
Fenouil	kg	0,250		
Courgettes	kg	0,250		
Crème	l	0,05		
Échalote	kg	0,025		
Sel/poivre	PM	PM		
<b>Éléments du décor</b>				
Orange	kg	0,150		
Ciboulette	botte	0,250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de bœuf grillée sauce béarnaise Pommes Pont Neuf et Samoussa de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Éléments de base</b>			<p>→ Préparer, parer les côtes de bœuf,</p> <p>→ Éplucher, laver les légumes,</p> <p>→ Tailler les pommes de terre en Pont Neuf,</p> <p>→ Trier les herbes, hacher les herbes, confectionner la réduction de la sauce émulsionnée,</p> <p>→ Samoussas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cuire à l'anglaise les pommes, de terre et les petits pois, les réduire en purée,</li> <li>○ Ciseler l'oignon rouge,</li> <li>○ Dessécher la purée de carottes,</li> <li>○ Assembler les ingrédients,</li> <li>○ Assaisonner sel, poivre, curry.</li> </ul> <p>→ Monter les samoussas,</p> <p>→ Marquer les côtes de bœuf sur la grille,</p> <p>→ Monter la sauce,</p> <p>→ Frire les pommes de terre (160°C et 180°C),</p> <p>→ Terminer la cuisson des côtes au four,</p> <p>→ Cuire les samoussas au four à 180°C,</p> <p>→ Dresser.</p>	
Côte de bœuf (2pces)	kg	1,4		
Huile	l	0,040		
Sel/poivre	PM	PM		
<b>Sauce Béarnaise</b>				
Jaunes d'œufs	pièce	2		
Vin blanc	l	0,05		
Estragon,	botte	0,125		
Cerfeuil	botte	0,125		
Beurre	kg	0,125		
Sel /poivre	PM	PM		
<b>Pommes Pont Neuf</b>				
Pomme de terre	kg	1,000		
Sel	PM	PM		
Huile de friture	l	PM		
<b>Samoussa de légumes</b>				
Feuilles de brick	Paquet	1/2		
Pomme de terre bintje	kg	0,050		
Purée de carottes	kg	0,010		
Petits pois surgelés	kg	0,015		
Oignons rouges	kg	0,010		
Sel/poivre/curry	PM	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			<b>Panna cotta au Grand Marnier et coulis de framboises</b>	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Ingrédients de base</b>			<p>→ Confectionner la panna cotta :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Chauffer la crème, alcool, sucre,</li> <li>○ Ramollir les feuilles de gélatine,</li> <li>○ Ajouter les feuilles dans la crème chaude,</li> <li>○ Passer, garnir des verrines, réserver au frais.</li> </ul> <p>→ Réaliser un coulis de framboises,</p> <p>→ Au choix, réaliser un biscuit : Tuiles, palets, financiers...</p> <p>→ Verser le coulis sur la panna cotta.</p>	
Crème liquide	l	0,300		
Feuilles de gélatine	pièce	1,5		
Sucre semoule	kg	0,030		
Grand Marnier	l	0,001		
<b>Coulis de framboises</b>				
Framboises surgelées	kg	0,100		
Sucre	kg	0,050		
Eau	l	0,025		
Citron	pièce	1/4		
<b>Biscuits libre à prévoir</b>				
Farine	kg	0,050		
Œufs	pièce	2		
Beurre	kg	0,050		
Amandes, raisins ...	kg	0,050		
Lait	l	0,050		
Poudre d'amandes	kg	0,050		
Menthe	botte	0,125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gratin de fruits frais	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Éléments de base</b>			<p>→ Préparer les éléments de base,</p> <p>→ Tailler les fruits en brunoise (réserver quelques fraises et kiwi pour le décor),</p> <p>→ Dresser en plat à œufs ou assiette creuse,</p> <p>→ Réaliser le sabayon,</p> <p>→ Caraméliser, décorer.</p>	
Ananas frais	pièce	1/4		
Kiwi	Pièce	2		
Pommes	kg	0.150		
Poires	kg	0.150		
Fraises	kg	0.100		
<b>Sabayon</b>				
Crème fleurette	l	0.10		
Jaunes d'œufs	pièce	2		
Sucre	kg	0.100		
Monbazillac	l	0.15		
Menthe fraîche	Botte	1/4		