

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

- 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 :**
 - o le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
 - o 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 :**
 - o 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 :**
 - o la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
 - ☞ l'assiette nordique, sauce raifort et ses toasts (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 :**
 - o 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)
Assiette nordique, sauce raifort et ses toasts (4 portions) ou Salade de magret fumé aux cerises (4 portions)	Tranchage du saumon au buffet Autres poissons et sauce dressés en cuisine sur assiettes clients Service à l'assiette Service des toasts à la française	
	Service à l'assiette	
Steak sauté aux baies sauvages, gratin de pommes de terre et rutabaga (4 portions) ou Pavé de cabillaud, julienne de carottes, concombres glacés, sauce aneth (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Soupe de fruits rouges à la scandinave, crème fouettée (4 portions) ou Ile flottante revisitée (4 portions)	Service en coupe	

ANNEXE 1
PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE
 (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			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
PENDANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
APRÈS LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

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 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 justifie mes réponses et 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	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Assiette nordique sauce raifort	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Dresser en cuisine tous les éléments sur les assiettes clients sauf le saumon fumé (fileter au buffet en salle) → Réaliser la sauce et la dresser sur l'assiette → Dresser à part les toasts sur assiette	
Saumon fumé entier	Kg	0,100		
Haddock	Kg	0,100		
Flétan	Kg	0,100		
Thon	Kg	0,100		
Œufs de truite	Kg	0,100		
Crème				
Crème UHT	L	0,25		
Aneth	Btte	0,125		
Citron	Kg	0,150		
Raifort	Kg	0,050		
Roquette	Kg	0,100		
Pain de mie	Kg	0,200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de magret fumé aux cerises	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Confectionner et dresser l'assiette en cuisine	
Mesclun	Kg	0,250		
Magret fumé	Kg	0,300		
Tomates cerise	Kg	0,100		
Cerises	Kg	0,100		
Sauce				
Huile de noix	L	0,10		
Vinaigre de framboise	L	0,02		
Sel/Poivre		PM		
Cerfeuil	Btte	0,125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Steak sauté aux baies sauvages, gratin de pommes de terre et rutabaga	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Réaliser une sauce avec une gastrique → Confectionner le gratin type dauphinois → Sauter les steaks → Dresser	
Steaks	Kg	0,800		
Sauce				
Mélange de baies rouges	Kg	0,100		
Fond brun lié	Kg	0,015		
Vin rouge	L	0,10		
Sucre	Kg	0,050		
Vinaigre	L	0,05		
Gratin				
Pommes de terre BF15	Kg	0,500		
Rutabaga	Kg	0,300		
Ail	Kg	0,020		
Crème	L	0,30		
Sel/poivre		PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de cabillaud, julienne de carottes et concombres glacés, sauce aneth	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Pocher à court-mouillement le cabillaud → Réaliser la sauce vin blanc aneth par liaison → Tailler les légumes → Étuver la julienne et glacer les concombres → Dresser en coupe	
Pavé de cabillaud	Kg	0,800		
Fumet	L	0,50		
Vin blanc	L	0,20		
Sauce				
Crème UHT	L	0,20		
Beurre	Kg	0,050		
Farine	Kg	0,015		
Aneth	Btte	0,5		
Garniture				
Carottes	Kg	0,400		
Concombres	Kg	0,400		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soupe de fruits rouges à la scandinave, crème fouettée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Confectionner un sirop → Tailler les fruits → Assembler les fruits, le sirop et la menthe → Réaliser une crème chantilly → Dresser en coupe	
Fraises	Kg	0,200		
Mûre	Kg	0,200		
Groseilles	Kg	0,100		
Framboises	Kg	0,200		
Baies rouges	Kg	0,200		
Sirop				
Eau	L	0,50		
Sucre	Kg	0,250		
Menthe	Btte	0,125		
Citron	Kg	1		
Crème UHT	L	0,25		
Sucre glace	Kg	0,050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ile flottante revisitée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Confectionner la crème anglaise aromatisée → Réaliser le coulis de fruits → Monter et pocher les blancs → Dresser en coupe	
Blancs	Pce	8		
Sucre	Kg	0,050		
Crème anglaise				
Lait	L	0,50		
Jaunes d'œufs	Pce	4		
Sucre semoule	Kg	0,125		
Anis étoilé		PM		
Cannelle		PM		
Coulis de fruits rouges				
Pulpe de fruits rouges	Kg	0,250		
Sucre	Kg	0,100		
Menthe	Btte	0,125		