

**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 mixed salad (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)
Mixed salad (4 portions) ou Tartare de saumon et mesclun (4 portions)	Service à l'assiette	
Coquelet grillé à l'américaine, sauce barbecue (4 portions) ou Médallions de lotte snackés et quenelles de patates douces, sauce acidulée (4 portions)	Service au guéridon (Découpage du coquelet en salle) Service à l'anglaise de la sauce barbecue (en saucière)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Coupe Sundaë fraise (4 portions) ou Brownie, glace noix de pécan (4 portions)	Service en coupe	
	Service à l'assiette	

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			
	<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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		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>	L	0.2			X	X	
ÉPICERIE							
B.O.F							
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 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	<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			Mixed salad	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Émincer et blanchir les choux → Tailler en julienne les carottes → Tailler le cheddar en dés → Réaliser la mayonnaise tomate → Dresser la salade à l'assiette	
Chou blanc	Kg	0.400		
Carottes	Kg	0.400		
Cheddar	Kg	0.200		
Allumettes de jambon fumé	Kg	0.150		
Sauce				
Œuf	Pce	1		
Moutarde	Kg	0.015		
Huile	L	0.25		
Sel -Poivre		PM		
Purée de tomates	Kg	0.030		
Ciboulette	Btte	0.5		
Vinaigre blanc	L	0.05		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartare de saumon et mesclun	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Tailler le filet de saumon en dés → Monder les tomates et les tailler en dés → Préparer la marinade → Dresser à l'assiette avec les éléments de décoration	
Saumon cru	Kg	0.250		
Sauce marinade				
Huile d'olive	L	0.15		
Citron vert	Kg	0.150		
Coriandre fraîche	Botte	0.5		
Tomates	Kg	0.200		
Sel-Poivre		PM		
Tabasco	L	0.001		
Décoration				
Citron vert	Kg	0.150		
Ciboulette	Botte	0.5		
Mélange jeunes pousses	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coquelet grillé à l'américaine, sauce barbecue	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Habiller et découper la volaille pour la griller → Préparer la garniture américaine → Griller la volaille → Réaliser la sauce barbecue : sauce diable liée, bien tomatée et épicée au tabasco → Dresser au plat	
Coquelet	Pce	2		
Garniture américaine				
Tomates	Kg	0.200		
Champignons de Paris	Kg	0.100		
Bacon en tranche	Kg	0.100		
Huile arachide	L	0.02		
Pommes de terre	Kg	0.800		
Sauce Barbecue				
Fond brun lié	Kg	0.050		
Échalotes	Kg	0.020		
Poivre en grain		PM		
Vin blanc	L	0.04		
Vinaigre blanc	L	0.02		
Ketchup	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.020		
Cerfeuil	Botte	0.25		
Estragon	Botte	0.25		
Cresson	Botte	0.50		
Tabasco	L	0.001		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Médillons de lotte snackés, quenelles de patates douces, sauce acidulée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Détailler la lotte en médillons → Réaliser une purée de patates douces avec des oignons rouges sués au beurre → Snacker la lotte → Réaliser la sauce acidulée : façon sauce à l'orange → Dresser à l'assiette	
Lotte	Kg	0.800		
Garniture				
Patates douces	Kg	1.000		
Crème	L	0.20		
Beurre	Kg	0.050		
Oignon rouge	Kg	0.100		
Sauce Acidulée				
Sucre semoule	Kg	0.025		
Vinaigre de vin	L	0.02		
Fond brun	Kg	0.020		
Orange	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.020		
Sel- poivre		PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe Sundae fraise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Réaliser la chantilly → Dresser en coupe avec le coulis de fruits rouges → Décorer avec des éclats de cacahuètes	
Glace vanille	L	0.25		
Glace fraise	L	0.25		
Finition				
Cacahuètes sucrées	Kg	0.030		
Crème liquide	L	0.20		
Sucre glace	Kg	0.020		
Vanille liquide		PM		
Coulis de fruits rouges	Kg	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brownie, glace noix de pécan	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base Brownie			→ Réaliser le brownie → Dresser avec la glace à l'assiette	
Chocolat couverture noire	Kg	0.250		
Sucre	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.150		
Farine	Kg	0.060		
Éclats de noix	Kg	0.020		
Finition				
Glace vanille noix de pécan	L	0.25		