

**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 de jambon cru de Bayonne et tomates confites**
(pour 4 personnes)

et

☞ **le plateau de fromages** (pour 4 personnes)

***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)
<p>Soupe Ttoro, mayonnaise au piment d'Espelette (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Salade de jambon cru de Bayonne et tomates confites (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p> <p>Service des accompagnements à la française</p> <hr/> <p>Tranchage et service au buffet du jambon cru, autres ingrédients dressés en cuisine sur assiettes clients</p>	
<p>Côtelettes d'agneau, beurre persillé, poêlée de champignons et mousseline de carottes (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Merlu Koskera (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p>	
<p>Fromages (6 portions)</p>	<p>Service au plateau</p>	<p>Service à l'assiette</p>
<p>Salade de fraises au Bordeaux moelleux et macarons (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Cannelés bordelais crème anglaise, glace Rhum raisins (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p>	

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"/>	
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"/>	
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							
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			Soupe Ttoro (soupe de poissons)	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base				
Poissons de roche (rouget grondin, barbet, rascasse, congre)	kg	0,8	→ Habiller les poissons, et conserver les arêtes.	
Fumet de poissons	L	3	→ Améliorer le fumet (boîte), et ajouter la garniture aromatique	
Garniture aromatique du fumet			→ Préparer les éléments de la soupe.	
Carottes	Kg	0,08	→ Marquer la soupe en cuisson.	
Oignon	Kg	0,04		
Echalotes	kg	0,04	→ Réaliser la mayonnaise pimentée et la garniture d'accompagnement.	
Bouquet garni, sel, poivre, arêtes	PM		→ Passer la soupe.	
Garniture aromatique de la soupe			→ Dresser et envoyer la soupe à l'assiette sur doublure.	
Oignons	Kg	0,15		
Poireaux	Kg	0,08		
Céleri branche	Kg	0,08	→ Envoyer la mayonnaise en saucière, les croûtons et le fromage râpé en ravier sur une assiette avec dentelle (service à la française).	
Fenouil	Kg	0,04		
Tomates	Kg	0,2		
Concentré de tomate	Kg	0,02		
BG, sel, poivre, ail	PM			
Mayonnaise pimentée				
Jaune	Pièce	1		
Moutarde	PM			
Huile de pépins de raisin	L	0,25		
Jus de citron	PM			
Piment d'Espelette, sel, poivre	PM			
Garniture				
Baguette	Pièce	0,25		
Gruyère râpé	kg	0,1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de jambon cru de Bayonne et tomates confites	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Découper le jambon en salle. → Réaliser la salade en cuisine. → Réaliser la vinaigrette en cuisine. → Service à l'assiette.	
Jambon cru avec os	Kg	0,400		
Garniture				
Tomates confites	Kg	0,100		
Noix	Kg	0,100		
Mesclun	Scht	0,250		
Sauce vinaigrette				
Huile de noix	L	0,2		
Vinaigre de balsamique	L	0,050		
Sel	PM	PM		
Poivre	PM	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côtelettes d'agneau, beurre persillé, poêlée de champignons, mousseline de carottes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Habiller et manchonner le carré. → Tailler la garniture aromatique. → Réaliser le beurre persillé. → Confectionner la mousseline de carottes. → Marquer en cuisson le carré. → Confectionner la poêlée de champignons. → Dresser et envoyer les côtelettes et ses garnitures à l'assiette.	
Carré d'agneau (8 côtes)	Kg	1		
Huile	L	0,05		
Garniture aromatique				
Carottes	Kg	0,1		
Oignons	Kg	0,1		
Bouquet garni, sel, poivre	PM			
Beurre persillé				
Beurre	Kg	0,08		
Persil	Botte	¼		
Sel, poivre, ail	PM			
Poêlée de champignons				
Champignons de Paris	Kg	0,3		
Pleurotes	Kg	0,2		
Beurre	Kg	0,05		
Sel, poivre, ail, persil	PM			
Mousseline de carottes				
Carottes	Kg	0,35		
Crème	L	0,07		
Beurre	Kg	0,04		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Merlu Koskera	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<p>→ Marquer en cuisson les asperges et les petits pois.</p> <p>→ Etuver la julienne de poivrons.</p> <p>→ Décongeler les fruits de mer et valoriser façon marinière.</p> <p>→ Marquer (sauter) le poisson, mouiller ensuite avec le jus de cuisson, laisser réduire, et ajouter les fruits de mer et la garniture de légumes.</p> <p>→ Dresser, envoyer à l'assiette.</p>	
Merlu (dos)	Kg	0,8		
Huile d'olive	L	0,03		
Vin blanc sec	L	0,05		
Sel, poivre	PM			
Garniture aromatique				
Piment d'Espelette (pdre)	PM			
Ail, sel, poivre	PM			
Persil	Botte	¼		
Garniture				
Poivron rouge	Kg	0,08		
Poivron vert	Kg	0,08		
Petits pois	Kg	0,25		
Asperges vertes	Botte	½		
Cocktail de fruits de mer surgelés	Kg	0.2		
Vin blanc sec	L	0,2		
Echalotes	Kg	0,05		
Beurre	Kg	0,03		
Persil	botte	1/4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de fraises au Bordeaux moelleux, macarons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			<p>→ Réaliser le sirop.</p> <p>→ Détailler, émincer les fraises puis laisser macérer dans le sucre et le jus de citron.</p> <p>→ Réaliser et cuire les macarons.</p> <p>→ Dresser et envoyer dans des assiettes creuses sur doublure.</p> <p>→ Dresser les macarons sur assiette avec papier dentelle.</p>	
Fraises	Kg	0,3		
Sirop				
Sucre	Kg	0,1		
Citron	Pièce	1		
Bordeaux moelleux	L	0,4		
Anis étoilé	Pièce	1		
Macaron				
Amandes en poudre	Kg	0,1		
Sucre glace	Kg	0,23		
Blanc d'œuf	Kg	0,08		
Sucre	kg	0,1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cannelés bordelais, glace Rhum raisins	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base (appareil à cannelé)			→ Confectionner l'appareil à cannelés. → Chemiser les moules et cuire. → Dresser et envoyer à l'assiette les cannelés accompagnés d'une quenelle de glace.	
Lait	L	½		
Vanille (gousse)	Pièce	1		
Farine	Kg	0,125		
Sucre semoule	Kg	0,25		
Oeufs	Pièce	2		
Jaunes d'œufs	Pièce	2		
Rhum	L	0,05		
Fleur d'oranger	PM			
Beurre	Kg	0,1		
Accompagnement				
Glace Rhum raisins	L	0,3		