

**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 :
 - ☞ **l'assiette montagnarde (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)
Assiette montagnarde (4 portions) ou Tarte au Reblochon (4 portions)	Service à l'assiette	
Pavé de bœuf, sauce au bleu de Gex, gratin dauphinois (4 portions) ou Sole grenobloise, légumes de saison (4 portions)	Service à l'assiette Sauce au bleu de Gex à l'anglaise	
	Filetage et service au guéridon de la sole	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tarte aux myrtilles (4 portions) ou Bugnes, sorbet de fruits rouges et compotée de rhubarbe (4 portions)	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	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.OEUF.S.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			Assiette montagnarde	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Réaliser l'assemblage des assiettes montagnardes. → Envoyer à l'assiette.	
Jambon de Pays tranché	Kg	0,150		
Viande de grison tranchée	Kg	0,150		
Tomme de Savoie	Kg	0,100		
Tomates cerise	Kg	0,100		
Mesclun	Sachet	0,250		
Huile de noix	L	0,02		
Vinaigre de vin	L	0,05		
Sel, poivre	PM	PM		
Cornichons	Kg	0,040		
Petits oignons	Kg	0,040		
Beurre	Kg	0,020		
Cerneaux de noix	Kg	0,040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte au Reblochon	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Détailler et sauter la poitrine. → Confectionner l'appareil à crème prise. → Détailler le fromage en allumette. → Foncer la tarte. → Répartir la garniture, verser l'appareil et cuire la tarte. → Portionner, dresser et envoyer à l'assiette.	
Pâte Brisée PAI	Kg	0,25		
Reblochon	Kg	0,15		
Lait	L	0,2		
Crème fraîche	Kg	0,2		
Oeuf	Pièce	1		
Jaunes d'œufs	Pièce	2		
Noix de muscade	PM			
Sel, poivre	PM			
Poitrine fraîche tranchée	Kg	0,05		
Mesclun de salade	sachet	¼		
Vinaigre de vin	L	0,02		
Huile d'arachide	L	0,05		
Tomates cerise	barquette	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de bœuf, sauce au bleu de Gex, gratin dauphinois	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Réaliser le gratin. → Réaliser la sauce au bleu de Gex. → Marquer en cuisson les pavés de bœuf. → Dresser et envoyer à l'assiette. → Dresser la sauce en saucière (service à l'anglaise).	
Pavé de bœuf (0,15 x 4)	Kg	0,6		
Huile d'arachide	L	0,04		
Sel, poivre	PM			
Garniture				
Pommes de terre	Kg	1		
Lait	L	0,3		
Crème	L	0,1		
Ail	Kg	0,03		
Noix de muscade	PM			
Jaunes d'œufs	Pièce	2		
Beurre	Kg	0,05		
Echalotes	Kg	0,05		
Fromage râpé	Kg	0,1		
Décoration				
Tomates fraîches	Kg	0,15		
Cerfeuil	Botte	1/8		
Sauce				
Bleu de Gex	Kg	0,12		
Echalotes	Kg	0,04		
Crème liquide	L	0,2		
Fond de veau lié	Kg	0,02		
Beurre	Kg	0,04		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sole grenobloise, légumes de saison	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base				
Sole portion	Pièce	4	→ Préparer la garniture grenobloise.	
Farine	Kg	0,05		
Sel, poivre	PM			
Huile	L	0,06		
Beurre	Kg	0,04		
Garniture grenobloise			→ Tailler et cuire la garniture d'accompagnement.	
Câpres	Kg	0,04	→ Habiller les soles.	
Citron	Pièce	1	→ Marquer en cuisson façon meunière les soles et ajouter la garniture grenobloise.	
Persil	Botte	¼		
Croustons	Kg	0,08		
Beurre	Kg	0,09		
Garniture			→ Dresser et envoyer les soles sur plat.	
Carottes	Kg	0,25	→ Dresser et envoyer dans un légumier la garniture de saison.	
Haricots mangetout	Kg	0,25		
Petits pois surgelés	Kg	0,15		
Choux Romanesco	Kg	0,25		
Beurre	Kg	0,08		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte aux myrtilles	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base				
Tarte brisée sucrée PAI	Kg	0,25	→ Réaliser la crème pâtissière. → Décongeler les myrtilles, les sucrer, et les parfumer à la liqueur.	
Myrtilles surgelées	Kg	0,25		
Sucre	Kg	0,08		
Liqueur de myrtille	L	0,02		
Crème pâtissière				
Sucre	Kg	0,05	→ Verser la crème pâtissière dans la tarte.	
Lait	L	0,25		
Œufs (jaunes)	Pièce	2	→ Garnir la tarte avec les myrtilles.	
Farine	Kg	0,037		
Vanille	Gousse	1	→ Finir la tarte en la nappant.	
Finition				
Nappage rouge	Kg	0,1	→ Portionner, dresser et envoyer à l'assiette.	

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bugnes, sorbet fruits rouges et compotée de rhubarbe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base				
Farine	Kg	0,125	→ Réaliser l'appareil à bugnes. → Détailler et frire les bugnes. → Réaliser la compotée de rhubarbe. → Dresser et envoyer à l'assiette : les bugnes, la compotée et la boule de sorbet aux fruits rouges.	
Sel	PM			
Sucre semoule	Kg	0,01		
Poudre à lever	Kg	0,002		
Beurre	Kg	0,06		
Œuf	Pièce	1		
Rhum	L	0,03		
Eau de fleur d'oranger	PM			
Huile (friture)	L			
Compotée de rhubarbe				
Rhubarbe surgelée	Kg	0,25		
Sucre cassonade	Kg	0,1		
Compote de pommes	Kg	0,125		
Glace				
Sorbet fruits rouges	L	0,3		