

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 :**
 - 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 tartelette de légumes, fourme d'Ambert, roquette (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)
Écrasé de pomme de terre au haddock, beurre blanc au cidre (4 portions) ou Tartelette de légumes, fourme d'Ambert, roquette (4 portions)	Service à l'assiette (service du beurre blanc à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Côte de veau double au sautoir à la moutarde de Meaux, flan de champignon, tombée d'épinard (4 portions) ou Tajine de lotte aux épices (4 portions)	Service au guéridon (découpage de la côte de veau en salle)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Carpaccio d'ananas, mousse passion (4 portions) ou Soupe de fruits rouges, glace au yaourt, financier (4 portions)	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (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 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>	<i>L</i>	<i>0.2</i>			<i>X</i>	<i>X</i>	
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	☐	☐	☐	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			Écrasé de pomme de terre au haddock, beurre blanc au cidre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Pocher dans le lait citronné le haddock. → Emietter le poisson. → Cuire puis écraser les pommes de terre. → Confectionner le beurre blanc au cidre. → Dresser : • L'écrasé de pomme de terre sur assiette. • Le beurre blanc en saucière.	
Pomme de terre (bf15)	Kg	0.400		
Haddock	Kg	0.200		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Lait	L	0.300		
Gros sel	Kg	PM		
Beurre blanc au cidre :				
Beurre	Kg	0.250		
Cidre brut fermier	L	0.300		
Échalote (ciselée)	Kg	0.080		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Décor :				
Ciboulette	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette de légumes, fourme d'Ambert, roquette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer en cuisson les fonds de tartelette. → Confectionner et étuver les juliennes de poireau et carotte. → Réaliser un concassé de tomate. → Cuire à l'anglaise les brocolis. → Garnir les tartelettes de légumes et de fourme d'Ambert. → Confectionner la crème de champignons (suer les échalotes et les champignons émincés, crémer et ajouter l'ail haché et monter au beurre). → Confectionner les chips de lard. → Réaliser la vinaigrette. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Tartelette P.A.I. surgelée crue	Pièce	4		
Fourme d'Ambert	Kg	0.100		
Brocolis	Kg	0.150		
Poireau	Kg	0.150		
Carotte	Kg	0.150		
Tomate	Kg	0.400		
Sauce :				
Crème liquide liaison	L	0.200		
Champignons de Paris	Kg	0.125		
Ail	Kg	0.010		
Échalote	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.030		
Roquette	Kg	0.150		
Vinaigrette :				
Huile de tournesol	L	0.030		
Vinaigre de vin	L	0.010		
Décor :				
Lard fumé (chips)	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de veau double au sautoir à la moutarde de Meaux, flan de champignon, tombée d'épinard	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer la duxelles en cuisson. → Confectionner l'appareil à flan salé, les cuire au bain-marie. → Griller les amandes. → Sauter la côte, terminer la cuisson au four et confectionner la sauce par déglacage. → Tomber les épinards à cru. → Dresser : - La côte de veau sur plat pour découpage. - Les légumes selon la convenance du candidat. - La sauce en saucière.	
Côte de veau double	Kg	0.800		
Huile de tournesol	L	0.020		
Fond brun de veau lié	L	0.400		
Moutarde de Meaux	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.030		
Vin blanc	L	0.100		
Crème liquide liaison	L	0.120		
Garniture :				
Champignon de Paris	Kg	0.700		
Échalote	Kg	0.060		
Persil plat	Botte	0.200		
Beurre	Kg	0.030		
Crème liquide liaison	L	0.300		
Œuf	Pièce	2		
Jaune d'œuf	Pièce	3		
Muscade	Kg	PM		
Beurre (moule)	Kg	PM		
Épinard	Kg	0.700		
Beurre	Kg	0.060		
Amandes effilées	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tajine de lotte aux épices	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller et détailler la lotte en médaillon. → Tourner les carottes et courgettes. → Marquer le fumet de lotte à l'orange, passer au chinois. → Cuire la semoule à couscous (réhydrater avec le fumet et ajouter les épices). → Cuire la lotte, confectionner la sauce par réduction. → Glacer les légumes dans le fumet crémé. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Queue de lotte	Kg	1.200		
Épices à tajine	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.020		
Garniture :				
Semoule à couscous	Kg	0.200		
Carotte	Kg	0.500		
Courgette	Kg	0.400		
Épices à tajine	Kg	PM		
Fumet de poisson :				
Fumet de poisson P.A.I.	L	1.000		
Cartilage de la lotte	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.050		
Échalote	Kg	0.080		
Fenouil	Kg	0.050		
Concentré de tomate	kg	0.030		
Bouquet garni	Pièce	1		
Ail	Kg	0.020		
Jus d'orange	L	0.200		
Orange	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.030		
Crème liquide liaison	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carpaccio d'ananas, mousse passion	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Eplucher et trancher l'ananas. → Confectionner un sirop cassonade rhum blanc. → Confectionner et siphonner la mousse passion. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Ananas frais	Kg	1		
Sucre cassonade	Kg	0.060		
Rhum blanc	L	0.010		
Mousse passion :				
Purée fruit de la passion	Kg	0.200		
Sucre glace	Kg	0.060		
Crème liquide 35%	L	0.300		
Cartouche de siphon	Pièce	1		
Décor :				
Menthe	Botte	0.200		
Fruit de la passion	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soupe de fruits rouges, glace au yaourt, financier	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Soupe de fruits rouges :			→ Confectionner, cuire les financiers. → Mixer au blender les fraises, framboises, avec le sucre et le basilic. → Préparer les éléments du décor. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Fraise	Kg	0.300		
Framboise	Kg	0.150		
Sucre	Kg	0.120		
Basilic	Botte	0.200		
Glace :				
Glace yaourt	L	0.400		
Financier :				
Blanc d'œuf	Pièce	3		
Amande poudre	Kg	0.060		
Farine	Kg	0.030		
Sucre glace	Kg	0.120		
Beurre	Kg	0.100		
Vanille liquide	L	PM		
Zeste de citron jaune	Pièce	1		
Décor :				
Basilic séché	Botte	PM		
Segment citron	Pièce	PM		