

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 :

☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
et

☞ **Les crêpes flambées (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)
Crème de lentille corail, huile pimentée (4 portions) ou Huîtres en gelée à la citronnelle, brunoise de Granny Smith (4 portions)	Service à l'assiette	
Saumon en croûte feuilletée, sauce choron, légumes printaniers (4 portions) ou Carré de porc braisé en cocotte au romarin, pommes de terre sarladaise, poivrons (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce choron à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Crêpes flambées (4 portions) ou Tartelette au citron meringuée (4 portions)	Service au guéridon (flambage des crêpes en salle)	
	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			Crème de lentille corail, huile pimentée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer la garniture aromatique de la crème. → Marquer en cuisson. → Infuser le piment dans l'huile. → Détailler la pâte filo en bandelette, les dorer à l'œuf et au beurre, parsemer des graines de sésame. → Cuire la pâte filo. → Mixer, lier la crème de lentilles. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Lentille corail	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.020		
Carotte (paysanne)	Kg	0.040		
Oignon (ciselé)	Kg	0.040		
Poireau (émincé)	Kg	0.040		
Bouquet garni	Pièce	1		
Ail (haché)	Kg	0.015		
Finition :				
Crème épaisse	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.030		
Huile pimentée :				
Huile colza	L	0.050		
Piment oiseau	Kg	0.010		
Décor :				
Pâte filo	Pièce	4		
Graine de sésame	Kg	0.005		
Cerfeuil	Botte	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
Jaune d'œuf	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Huîtres en gelée à la citronnelle, brunoise de Granny Smith	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Ouvrir les huîtres, filtrer le jus. → Pocher les huîtres dans leur jus avec le vin blanc et la citronnelle. → Filtrer le jus de cuisson et le coller à la gélatine. → Mélanger l'échalote et la brunoise de pomme, en garnir les coquilles. → Ajouter l'huître pochée, garnir de jus de cuisson gélifié, réserver au frais. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Huître N°3	Pièce	16		
Vin blanc sec	L	0.300		
Gélatine feuille	Pièce	2.500		
Citronnelle (baton)	Pièce	0.500		
Garniture :				
Pomme Granny Smith	Pièce	2		
Échalote (ciselée)	Kg	0.020		
Citron jaune (jus)	Pièce	1		
Décor :				
Citron (salpicon)	Pièce	1		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Pomme Granny Smith	Pièce	1		
Gros sel (dressage)	Kg	1.000		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Saumon en croûte feuilletée, sauce Choron, légumes printaniers	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Compoter les échalotes dans le vin blanc. → Détailler la pâte feuilletée. → Déposer les échalotes sur les dos de saumon et enrouler le poisson de feuilletage. → Dorer la pâte. → Confectionner la fondue de tomate. → Préparer la sauce béarnaise et l'assembler avec la fondue de tomate. → Préparer et marquer en cuisson la garniture : • glacer à blanc les carottes et les navets • cuire à l'anglaise les haricots et les petits pois. → Marquer en cuisson le saumon en croûte. → Au moment de l'envoi, lustrer le saumon au beurre. → Dresser : • le saumon et la garniture à l'assiette. • la sauce en saucière.	
Saumon (dos)	Kg	0.600		
Pâte feuilletée surgelée P.A.I.	Pièce	0.500		
Échalote (ciselée)	Kg	0.300		
Jaune d'œuf	Pièce	1		
Vin blanc	L	0.200		
Sauce béarnaise :				
Beurre	Kg	0.125		
Jaune d'œuf	Pièce	2		
Vin blanc	L	0.020		
Vinaigre blanc	L	0.020		
Estragon	Botte	0.200		
Cerfeuil	Botte	0.200		
Échalote (ciselée)	Kg	0.020		
Poivre mignonette	Kg	PM		
Fondue de tomates :				
Tomate	Kg	0.300		
Échalote	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pièce	1		
Ail	Kg	0.020		
Sucre	Kg	0.010		
Garniture :				
Haricot plat	Kg	0.200		
Carotte fane	Botte	0.500		
Petit pois surgelé	Kg	0.200		
Navet fane	Botte	0.500		
Beurre	Kg	0.040		
Sucre	Kg	0.015		
Décor :				
Beurre	Kg	0.050		
Tomate cerise	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré de porc braisé en cocotte au romarin, pommes de terre sarladaise, poivrons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer les éléments aromatiques du fond de braisage. → Manchonner le carré. → Marquer en cuisson. → Mouiller au fond tomaté, couvrir avec la couenne de porc et braiser. → Détailler les pommes de terre, les cuire dans la graisse de canard. Parsemer d'ail et de persil en fin de cuisson. → Détailler les poivrons en julienne et les étuver dans la graisse de canard. → Passer au chinois le fond de braisage et terminer la sauce. → Dresser : • le carré et la garniture à l'assiette • la sauce en saucière.	
Carré de porc (détalonné)	Kg	0.800		
Romarin	Botte	0.200		
Huile tournesol	L	0.020		
Carotte (paysanne)	Kg	0.080		
Oignon (émincé)	Kg	0.080		
Bouquet garni	Pièce	1		
Concentré de tomate	Kg	0.040		
Ail (écrasé)	Kg	0.020		
Fond brun de veau lié	L	1.500		
Vin blanc	L	0.100		
Cognac	L	0.020		
Couenne de porc	Kg	0.300		
Garniture :				
Pomme de terre (Charlotte)	Kg	0.800		
Graisse de canard	Kg	0.250		
Ail (haché)	Kg	0.100		
Persil frisée (haché)	Botte	0.500		
Poivron tricolore	Kg	0.450		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpes flambées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Pâte à crêpe :			→ Réaliser la pâte à crêpe, sauter les crêpes. → Dresser la garniture sur un plat. → Envoyer 8 crêpes sur un plat. → La sauce et le flambage sont réalisés en salle.	
Œuf	Pièce	3		
Farine	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
Lait	L	0.400		
Arôme vanille	L	0.010		
Garniture :				
Citron jaune	Kg	0.050		
Jus d'orange	L	0.120		
Beurre	Kg	0.010		
Sucre	Kg	0.050		
Cognac	L	0.040		
Grand Marnier	L	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette au citron meringuée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Tartelette au citron surgelée P.A.I.	Pièce	4	→ Remettre en température la tartelette selon le protocole . → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Décor :				
Citron vert bio	Pièce	1		
Menthe	Botte	0.200		
Coulis de framboise P.A.I.	L	0.100		