

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

☞ **La coupe glacée « after-eight »**

***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)
Croustillant d'omelette aux légumes et à l'emmental, sauce tomate (4 portions) ou Gaspacho vert (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce tomate à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Cotriade de poissons aux petits légumes (4 portions) ou Entrecôte sautée marchand de vin, pommes dauphine aux épices, haricots verts (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage de l'entrecôte en salle)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Clafoutis fraise-rhubarbe (4 portions) ou Coupe glacée « after-eight » (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			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
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			Croustillant d'omelette aux légumes et à l'emmental, sauce tomate	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer les éléments de la sauce tomate. → Cuire la sauce. → Tailler et étuver la garniture en julienne. → Confectionner et cuire les omelettes. → Monter les aumônières : - Garnir les feuilles de brick des légumes et de l'omelette. → Dresser : - Le croustillant sur assiette. - La sauce tomate en saucière.	
Oeuf	Pièce	4		
Huile	L	0.020		
Feuille de brick	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.080		
Sauce tomate :				
Tomate	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.020		
Poitrine fumée	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.040		
Carotte	Kg	0.040		
Farine	Kg	0.015		
Concentré de tomate	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.015		
Bouquet garni	Pièce	1		
Sucre semoule	Kg	PM		
Garniture :				
Carotte	Kg	0.060		
Courgette	Kg	0.060		
Poireau	Kg	0.060		
Emmental râpé	Kg	0.180		
Cumin	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gaspacho vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Découper les tomates vertes, l'oignon, le basilic et les anchois. → Délayer le pain avec le lait. → Assembler, puis mixer le tout, ajouter la mascapone. → Emulsionner à l'huile d'olive. → Assaisonner et conserver au frais. → Frire les feuilles de basilic pour le décor. → Dresser harmonieusement.	
Tomate verte	Kg	0.800		
Mie de pain	Kg	0.050		
Lait	L	0.020		
Oignon nouveau	Botte	0.250		
Anchois à l'huile	Kg	0.040		
Mascarpone	Kg	0.100		
Basilic	Botte	0.300		
Huile d'olive	L	0.020		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Décor :				
Basilic	Botte	0.200		
Huile d'arachide	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cotriade de poissons aux petits légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Lever et détailler les poissons. → Confectionner le fumet de poisson safrané. → Tourner les légumes de la garniture. → Pocher les poissons dans le fumet, ajouter en fin de cuisson les légumes. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Rouget grondin	Kg	0.300		
Congre	Kg	0.300		
Lotte	Kg	0.300		
Moules	Kg	0.500		
Arêtes de poisson	Kg	1.000		
Bouquet garni	Pièce	1		
Ail	Kg	0.030		
Safran poudre	Kg	0.010		
Oignon	Kg	0.070		
Poireau	Kg	0.070		
Céleri branche	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.200		
Garniture :				
Pomme de terre	Kg	0.600		
Carotte	Kg	0.600		
Courgette	Kg	0.300		
Décor :				
Fleurons P.A.I.	Pièce	4		
Cerfeuil	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Entrecôte sautée marchand de vin, pommes dauphine aux épices, haricots verts	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Parer la viande. → Préparer les éléments de la sauce. → Confectionner la pulpe de pomme de terre comme une duchesse. → Confectionner la pâte à chou, assembler avec la pulpe pour former les pommes dauphine. → Frire les pommes dauphine. → Cuire à l'anglaise les haricots et les lier au beurre. → Marquer les entrecôtes en cuisson. → Confectionner la sauce. → Dresser : • Les entrecôtes sur plat pour découpage. • La garniture selon la convenance du candidat. • La sauce en saucière.	
Entrecôte double	Kg	0.800		
Huile de tournesol	Kg	0.020		
Beurre	Kg	0.030		
Sauce marchand de vin :				
Échalote	Kg	0.030		
Vin rouge	L	0.050		
Fond brun lié	L	0.200		
Persil plat	Botte	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
Garnitures :				
Pulpe de pomme de terre :				
- Pomme de terre (bintje)	Kg	0.500		
- Lait	L	0.050		
- Beurre	Kg	0.050		
- Jaune d'œuf	Pièce	2		
- Muscade	Kg	PM		
- 5 épices	Kg	PM		
Pâte à chou :				
Eau	L	0.250		
Beurre	Kg	0.080		
Oeuf	Pièce	4		
Farine	Kg	0.130		
Huile de friture	L	PM		
Haricot vert	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Clafoutis fraise-rhubarbe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dégorgier la rhubarbe. → Saupoudrer de sucre cassonade. → Découper les fraises en deux. → Confectionner l'appareil à clafoutis : - Mélanger le sucre avec les œufs, et la gousse de vanille. - Ajouter la farine. - Détendre à la crème. → Chemiser les ramequins de beurre. → Ajouter les fruits (fraises et rhubarbe) à l'appareil à clafoutis. → Cuire 25 à 30 minutes à 160 °C. → Dresser harmonieusement à l'assiette.	
Fraise	Kg	0.300		
Rhubarbe	Kg	0.300		
Œuf	Pièce	3		
Jaune d'oeuf	Pièce	1		
Vanille gousse	Pièce	1		
Farine	Kg	0.025		
Crème épaisse	Kg	0.300		
Crème liquide 35 %	L	0.100		
Sucre glace	Kg	0.010		
Cassonade	Kg	0.095		
Sucre en poudre	Kg	0.090		
Beurre (moules)	Kg	0.080		
Décor :				
Menthe fraîche	Botte	0.200		
Coulis de fruits rouges P.A.I.	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe glacée « after- eight »	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Dresser la glace en coupe, arroser d'un trait de get, rajouter la gavotte émiettée puis la chantilly. ➔ Dresser harmonieusement sur coupe.	
Glace chocolat menthe	L	0.800		
Copeaux de chocolat	Kg	0.040		
Get 27	L	0.010		
Chantilly P.A.I.	L	0.125		
Gavotte	Pièce	4		