

**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 :

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

☞ **La poire pochée dijonnaise, sorbet cassis (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)
<p>Feuilleté de foies de volaille aux poireaux, mesclun (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Nems aux légumes, sauce gingembre (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce gingembre à l'anglaise)	
<p>Gambas sautées au Whisky, risotto aux poivrons (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Carbonade de bœuf flamande, tagliatelles (4 portions)</p>	Flambage des gambas en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Poire pochée dijonnaise, sorbet cassis (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Tartelette Tatin (4 portions)</p>	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 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			Feilleté de foies de volaille aux poireaux, mesclun	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Fondue de poireaux :			<ul style="list-style-type: none"> → Confectionner la fondue de poireaux. → Apprêter les foies de volaille. → Détailler la pâte feuilletée en 4 rectangles de 6 x 9 cm. → Dorer, quadriller et cuire au four à 170°C. → Réaliser la vinaigrette. → Sauter les foies de volaille. → Ajouter les champignons émincés. → Ajouter et suer l'échalote ciselée. → Flamber au Porto. → Mouiller avec le fond de veau. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. 	
Poireau	Kg	0.700		
Beurre	Kg	0.040		
Foies de volaille :				
Foie de volaille	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.030		
Échalote	Kg	0.030		
Champignon de Paris	Kg	0.100		
Porto	L	0.030		
Fond de veau lié	L	0.250		
Feilleté :				
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Vinaigrette :				
Vinaigre balsamique	L	0.040		
Huile d'olive	L	0.100		
Ciboulette	Botte	0.250		
Décor :				
Mesclun	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nems aux légumes, sauce gingembre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Râper les carottes et la courgette. Ciseler l'oignon. Hacher l'ail. → Tailler le tofu en macédoine. → Sauter les éléments à l'huile d'olive. Assaisonner. → Confectionner les nems. → Monder, épépiner, concasser les tomates. → Réaliser une gastrique avec le sucre et le vinaigre. Mouiller avec le bouillon de légumes. Ajouter le gingembre et les tomates. Mixer. Ajouter la sauce soja et la coriandre ciselée. → Frire les nems à 180°C. → Dresser harmonieusement sur assiette. → Dresser la sauce en saucière. 	
Carotte	Kg	0.150		
Courgette	Kg	0.150		
Ail	Kg	0.015		
Oignon	Kg	0.050		
Tofu	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.040		
Cinq épices chinois	Kg	PM		
Sauce soja salée	L	0.050		
Galette de riz	Pièce	4		
Huile (friture)	L	PM		
Accompagnement :				
Batavia	Pièce	0.300		
Menthe	Botte	0.100		
Sauce nems P.A.I.	L	PM		
Sauce gingembre :				
Tomate	Kg	0.100		
Gingembre frais	Kg	0.005		
Sucre	Kg	0.020		
Vinaigre de riz	L	0.020		
Bouillon de légume	L	0.100		
Sauce soja salée	L	0.020		
Coriandre	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gambas sautées au Whisky, risotto aux poivrons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la base de bisque crémée. → Confectionner le risotto. → Ajouter les lanières de poivrons étuvés à l'huile d'olive. → Lier le risotto à la Mascarpone et au Parmesan. → Dresser sur plat : <ul style="list-style-type: none"> • Les gambas au poêlon. • La sauce en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Gambas 20/30	Kg	1.000		
Huile de tournesol	L	0.040		
Bisque P.A.I.	L	0.300		
Crème fraîche épaisse	Kg	0.200		
Whisky	L	0.080		
Risotto aux poivrons :				
Riz arborio	Kg	0.200		
Oignon	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	0.030		
Fond blanc de volaille	L	0.500		
Vin blanc	L	0.080		
Mascarpone	Kg	0.030		
Parmesan râpé	Kg	0.015		
Poivron couleur	Kg	0.150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carbonade de bœuf flamande, tagliatelles	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer la carbonade en cuisson comme un ragoût. → Sauter les lardons. → Glacer à brun les petits oignons. → Cuire les tagliatelles à l'anglaise. Les lier au beurre. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Paleron de bœuf	Kg	0.800		
Huile de tournesol	L	0.030		
Carotte	Kg	0.100		
Oignon	Kg	0.100		
Farine	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pce	1.000		
Ail	Kg	0.015		
Bière ambrée	L	0.330		
Fond brun de veau lié	L	0.400		
Sucre cassonade	Kg	0.020		
Garnitures :				
Lardon fumé	Kg	0.125		
Huile de tournesol	L	0.010		
Petit oignon blanc	Kg	0.125		
Sucre	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.010		
Tagliatelles :				
Tagliatelle fraîche	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
Décor :				
Persil plat	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poire pochée dijonnaise, sorbet cassis	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Pocher les poires dans le sirop de vin rouge aromatisé à la vanille et au citron. → Refroidir. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Poire	Pièce	4		
Vin rouge	L	0.750		
Sucre	Kg	0.320		
Vanille gousse	Pièce	0.500		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Accompagnements :				
Sorbet cassis	L	0.200		
Tuile aux amandes	Pièce	4		
Chantilly P.A.I.	L	0.100		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette Tatin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Tiédir les tartelettes. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Tartelette Tatin P.A.I.	Pièce	4		
Dressage :				
Glace vanille	L	0.200		
Coulis caramel P.A.I.	L	0.100		