

**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

☞ **Les crêpes flambées, sorbet agrumes (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)
Tartare de dorade aux herbes (4 portions) ou Crème froide de petits pois, croquettes de chèvre (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service à l'anglaise des croquettes)	
Tronçon de raie poché au beurre rouge, légumes vapeur (4 portions) ou Joues de porc en ravigote, pomme Ma-caire de patates douces (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Soupe de fraises à la menthe, mousse mascarpone et citron vert (4 portions) ou Crêpes flambées, sorbet agrumes (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (flambage des crêpes en salle)	

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					
	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>	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			Tartare de dorade aux herbes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Tailler la dorade en petits dés réguliers. → Tailler le concombre en brunoise. → Assembler les éléments du tartare, assaisonner. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. 	
Filet de dorade grise	Kg	0.400		
Concombre	Kg	0.100		
Aneth	Botte	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		
Citron vert	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.050		
Graine de sésame	Kg	PM		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Fleur de sel	Kg	PM		
Décor :				
Roquette	Kg	0.020		
Tomate cerise	Kg	0.050		
Citron vert	Pièce	1		
Aneth	Botte	0.100		
Crème de balsamique	L	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème froide de petits pois, croquettes de chèvre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner la crème de petits pois. La lier au fromage blanc. Refroidir.</p> <p>→ Suer l'échalote ciselée et l'ail haché.</p> <p>→ Assembler le fromage, les herbes ciselées et les échalotes.</p> <p>→ Façonner des boules de fromage. Bloquer au grand froid. Paner. Frire.</p> <p>→ Dresser sur assiette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La crème de petits pois. <p>→ Dresser sur plat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les croquettes pour le service à l'anglaise. 	
Oignon nouveau	Kg	0.040		
Laitue	Pièce	0.250		
Petits pois surgelés	Kg	0.300		
Bouillon de légumes	L	1.000		
Fromage blanc	Kg	0.060		
Croquette de chèvre :				
Beurre	Kg	0.010		
Échalote	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.010		
Persil plat	Botte	0.050		
Basilic	Botte	0.100		
Chèvre frais	Kg	0.200		
Chapelure Panko	Kg	0.100		
Poudre d'amande	Kg	0.040		
Huile (friture)	L	PM		
Décor :				
Basilic frit	Botte	0.100		
Petit pois	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tronçon de raie poché au beurre rouge, légumes vapeur	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Aile de raie	Kg	1.000	→ Réduire le vin rouge.	
Vin rouge	L	0.500		
Citron jaune	Pièce	1	→ Réduire à sec, le vin réduit avec le vinaigre et les échalotes ciselées.	
Bouquet garni	Pièce	1		
Eau	L	1.000		
Beurre rouge :				
Échalote	Kg	0.100	→ Tourner les pommes de terre et apprêter le chou et les carottes.	
Vin rouge	L	0.400		
Vinaigre de vin rouge	L	0.040	→ Pocher les légumes séparément à la vapeur.	
Beurre	Kg	0.100		
Crème épaisse	Kg	0.050		
Garniture :				
Pomme de terre	Kg	0.300	→ Marquer en cuisson les tronçons de raie au court-bouillon de vin rouge.	
Chou romanesco	Kg	0.300		
Carotte fane	Kg	0.300	→ Monter le beurre rouge. Crémér. Rectifier.	
Décor :				
Citron jaune	Pièce	1	→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Joues de porc en ravigote, pomme Macaire de patates douces	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer en cuisson le pot-au-feu de joues de porc. → Cuire les patates douces au four en robe des champs. → Confectionner les pommes Macaire. → Réaliser la sauce ravigote. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Joue de porc	Kg	0.800		
Carotte	Kg	0.200		
Poireau	Kg	0.150		
Oignon	Kg	0.150		
Ail	Kg	0.040		
Bouquet garni	Pièce	1		
Navet	Kg	0.200		
Sauce ravigote :				
Echalote	Kg	0.060		
Huile de pépin de raisin	L	0.250		
Vinaigre de vin rouge	L	0.100		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Estragon	Botte	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		
Cornichon	Kg	0.050		
Câpre	Kg	0.050		
Pomme Macaire :				
Patate douce	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soupe de fraises à la menthe, mousse mascarpone et citron vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner le sirop. Le parfumer avec la liqueur. Refroidir.</p> <p>→ Mixer les fraises avec le sirop froid et la menthe.</p> <p>→ Foisonner la Mascarpone avec la crème et le sucre glace. Parfumer avec le citron vert.</p> <p>→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.</p>	
Fraise	Kg	0.400		
Sirop de sucre de canne	L	0.050		
Eau	L	0.050		
Vanille gousse	Pièce	0.500		
Menthe	Botte	0.050		
Liqueur de fraises des bois	L	0.030		
Mousse Mascarpone :				
Mascarpone	Kg	0.200		
Crème liquide	L	0.120		
Citron vert	Pièce	1		
Sucre glace	Kg	0.025		
Décor :				
Langue de chat P.A.I.	Pièce	4		
Menthe	Botte	0.050		
Citron vert (zeste)	Pièce	1		
Fraise	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpes flambées, sorbet agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Mettre à disposition du candidat les éléments nécessaires à sa préparation en salle.</p> <p>→ Dresser le sorbet selon la convenance du candidat.</p>	
Crêpe P.A.I.	Pièce	8		
Triple sec	L	0.040		
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.100		
Jus d' orange	L	0.100		
Citron jaune	Pièce	1		
Cognac	L	0.040		
Dressage :				
Sorbet agrumes	L	0.200		