**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 carpaccio de dorade marinée au citron vert (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)
<p>Polenta à l'asperge verte, œuf poché (4 portions)</p> <p>ou</p> <p>Carpaccio de dorade marinée au citron vert (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Maquereau rôti au beurre d'anis, carottes glacées à la réglisse (4 portions)</p> <p>ou</p> <p>Carré d'agneau rôti au thym, tian provençal (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service du beurre d'anis à l'anglaise)	
	Service au guéridon (découpage du carré d'agneau en salle)	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Croquandine d'agrumes, mousseline au citron vert (4 portions)</p> <p>ou</p> <p>Millefeuille à la framboise, crème pistache (4 portions)</p>	Service à l'assiette	

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	☐	☐	☐	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			Polenta à l'asperge, œuf poché	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Cuire à l'anglaise les asperges vertes.</p> <p>→ Détailler les pointes, tailler en salpicon les tiges.</p> <p>→ Pocher les œufs.</p> <p>→ Cuire la polenta crémeuse, y ajouter le salpicon d'asperges.</p> <p>→ Sauter les lardons, dégraisser.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Polenta	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.030		
Asperges vertes	Kg	0.300		
Crème liquide liaison	L	0.100		
Œuf	Pièce	4		
Vinaigre blanc	L	PM		
Garniture :				
Cébette	Botte	0.500		
Lardons fumés	Kg	0.180		
Finition :				
Parmesan	Kg	0.080		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carpaccio de dorade marinée au citron vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Habiller et fileter les dorades. ➔ Préparer la marinade. ➔ Préparer les éléments de décor. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Dorade (2 pièces)	Kg	0.700		
Citron jaune (jus)	Pièce	0.500		
Citron vert (jus)	Pièce	2		
Échalote (ciselée)	Kg	0.050		
Sauce soja salée	L	0.020		
Huile de sésame	L	0.020		
Décor :				
Tomates	Kg	0.080		
Ciboulette	Botte	0.300		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Maquereau rôti au beurre d'anis, carottes glacées à la réglisse	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Habiller, fileter les maquereaux.</p> <p>→ Monder, épépiner, concasser les tomates.</p> <p>→ Ciseler les échalotes.</p> <p>→ Tourner et glacer les carottes au réglisse.</p> <p>→ Confectionner la pomme purée.</p> <p>→ Confectionner le beurre d'anis (infuser les graines d'anis dans le vin blanc, réduire et ajouter le pastis) et confectionner le beurre froid.</p> <p>→ Rôtir les filets de maquereau sur le lit de tomate concassée et échalote.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur assiette les filets de poisson et les garnitures. • Le beurre d'anis en saucière. 	
Maquereau	Kg	0.800		
Tomates	Kg	0.400		
Échalote	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.020		
Beurre d'anis :				
Beurre	Kg	0.100		
Pastis	L	0.010		
Graine d'anis	Kg	0.030		
Vin blanc	L	0.020		
Garnitures :				
Carottes	Kg	1.000		
Beurre	Kg	0.030		
Sucre roux	Kg	0.015		
Réglisse en poudre	Kg	0.005		
Pommes de terre (Bintje)	Kg	0.600		
Lait	L	0.080		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.200		
Tomates cerises	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULE DU PLAT			Carré d'agneau rôti au thym, tian provençal	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer la garniture aromatique du jus d'agneau.</p> <p>→ Apprêter, plaquer, rôtir le carré.</p> <p>→ Décanter, réserver le carré. Réaliser le jus de viande.</p> <p>→ Émincer les courgettes, les tomates, les cercler, assaisonner, parsemer de chapelure et cuire les tians.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le carré sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Carré d'agneau détaillé (8 côtes)	Pièce	1		
Huile	L	0.100		
Beurre	Kg	0.060		
Oignons (ciselés)	Kg	0.100		
Carottes (paysannes)	Kg	0.100		
Vin blanc	L	0.100		
Thym	Botte	0.250		
Fond d'agneau P.A.I.	L	0.500		
Ail (haché)	Kg	0.030		
Garniture :				
Courgettes	Kg	0.500		
Tomates	Kg	0.500		
Ail	Kg	0.030		
Basilic	Botte	0.500		
Huile d'olive	L	0.100		
Croûte de tian :				
Chapelure brune	Kg	0.100		
Poudre de noisettes	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Croquandine d'agrumes, mousseline au citron vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Tuile croquante aux agrumes :			<p>→ Confectionner les tuiles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crémer le beurre pommade et le sucre. • Ajouter le jus d'agrumes, les zestes hachés et la farine. • Étaler les tuiles sur tapis de cuisson selon la forme voulue. <p>→ Confectionner la crème mousseline.</p> <p>→ Garnir les tuiles de crème.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Orange (zeste)	Pièce	1		
Orange (jus)	L	0.045		
Beurre	Kg	0.037		
Farine	Kg	0.030		
Sucre	Kg	0.095		
Crème mousseline au citron vert :				
Lait	L	0.250		
Oeufs jaunes	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.037		
Citron vert (zeste)	Pièce	1		
Mascarpone	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Décor :				
Fraises	Kg	0.100		
Menthe	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Millefeuille à la framboise, crème pistache	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Détailler, plaquer et cuire la pâte feuilletée. ➔ Confectionner la crème mousse-line. ➔ Torrifier les pistaches. ➔ Monter le millefeuille. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Framboises	Kg	0.200		
Sucre glace	Kg	0.100		
Crème mousseline à la pistache :				
Lait	L	0.250		
Oeufs jaunes	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.037		
Pâte à pistache	Kg	0.050		
Mascarpone	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Décor :				
Coulis de fruits rouges P.A.I.	L	0.100		
Pistaches mondées concassées	Kg	0.050		