

**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 :
 - ☞ **La crêpe farcie au Chabichou du Poitou, magret de canard fumé
(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)
Crêpe farcie au Chabichou du Poitou, magret de canard fumé (4 portions) ou Sardines en deux façons (4 portions)	Service à l'assiette	
Pavé de cabillaud à la plancha, risotto aux asperges, sauce poulette (4 portions) ou Poulet grillé à l'américaine (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce poulette à l'anglaise)	
	Découpage du poulet en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Rocher amande-noisette, mousse poire et gingembre (4 portions) ou Paris-Brest (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 : <hr/> 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"/>	
	<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"/>	

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpe farcie au Chabichou du Poitou, magret de canard fumé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Crêpe P.A.I.	Pièce	4	→ Réaliser la Duxelles de champignons.	
Chabichou (râpé)	Kg	0.040		
Magret fumé	Kg	0.080		
Duxelles :			→ Réaliser la sauce crème.	
Champignon de Paris	Kg	0.200	→ Lier la Duxelles avec 1/3 de la sauce crème.	
Échalote (ciselée)	Kg	0.020		
Beurre	Kg	0.020	→ Ajouter le Chabichou râpé.	
Persil frisé (haché)	Botte	0.050		
Sauce crème :			→ Réaliser le montage comme des ficelles picardes.	
Beurre	Kg	0.020	→ Dresser en plat à gratin individuel.	
Farine	Kg	0.020		
Lait	L	0.200	→ Napper de sauce crème, saupoudrer de Chabichou râpé.	
Crème liquide liaison	L	0.200		
Noix de muscade	Kg	PM	→ Gratiner.	
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Finition :				
Chabichou (haché)	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sardines en deux façons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Sardines marinées :			<p>→ Préparer les sardines puis les pocher au court-bouillon. Refroidir.</p> <p>→ Prélever 200 grammes de filets de sardines puis réaliser les rillettes au robot-cutter.</p> <p>→ Toaster les tranches de baguette, les garnir de rillettes.</p> <p>→ Réduire le vinaigre balsamique au sirop.</p> <p>→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.</p>	
Sardine	Kg	1.000		
Vin blanc	L	0.100		
Eau	L	0.200		
Échalote (émincée)	Kg	0.040		
Coriandre graine	Kg	PM		
Anis étoilé	Kg	PM		
Citron confit	Pièce	0.500		
Carotte (rondelle)	Kg	0.100		
Bouquet garni	Pièce	1		
Poivre en grain	Kg	PM		
Rillettes de sardine :				
Sardine marinée	Kg	PM		
Fromage frais	Kg	0.200		
Ciboulette	Botte	0.500		
Citron vert (jus)	Pièce	1		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Baguette tranchée	Pièce	0.250		
Décor :				
Groseille	Kg	0.025		
Roquette	Kg	0.020		
Vinaigre balsamique	L	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de cabillaud à la plancha, risotto aux asperges, sauce poulette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer les moules, les cuire façon marinière, filtrer le jus, réduire, crémiser, réduire à la nappe.</p> <p>→ Préparer le risotto.</p> <p>→ Cuire les asperges à la vapeur, puis les couper en dés.</p> <p>→ Finir le risotto.</p> <p>→ Sauter les pavés de cabillaud à la plancha.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le cabillaud sur assiette. • La sauce poulette en saucière. 	
Pavé de cabillaud	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.040		
Fleur de sel	Kg	PM		
Risotto aux asperges :				
Huile d'olive	L	0.040		
Oignon (ciselé)	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Riz rond Arborio	Kg	0.200		
Fond blanc de volaille	L	0.750		
Mascarpone	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.025		
Parmesan râpé	Kg	0.025		
Asperge verte (dés)	Kg	0.200		
Sauce poulette :				
Moule	Kg	0.400		
Échalote (ciselée)	Kg	0.025		
Vin blanc	L	0.100		
Persil plat (haché)	Botte	0.100		
Crème liquide liaison	L	0.200		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.050		
Moule (cuite)	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet grillé à l'américaine	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer le poulet en crapaudine, le marquer en cuisson à l'américaine.	
Poulet PAC 4/4	Pièce	1		
Huile tournesol	L	0.020		
Moutarde	Kg	0.020		
Chapelure blanche	Kg	0.050	→ Préparer les garnitures :	
Sauce Diable :			<ul style="list-style-type: none"> • Frire les pommes paille. • Griller les tomates, les têtes de champignon et les tranches de bacon. 	
Fond brun de volaille	L	0.400	→ Réaliser la sauce diable.	
Échalote (ciselée)	Kg	0.020		
Poivre en grain	Kg	PM	→ Dresser :	
Vin blanc	L	0.040		
Vinaigre de cidre	L	0.020	<ul style="list-style-type: none"> • Le poulet sur plat. • La garniture selon la convenance du candidat. • La sauce en saucière. 	
Concentré de tomate	Kg	0.015		
Beurre	Kg	0.020		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Estragon	Botte	0.100		
Garniture :				
Tomate	Kg	0.200		
Champignon de Paris	Kg	0.100		
Bacon (tranche)	Kg	0.100		
Huile arachide	L	0.020		
Pomme de terre (Bintje)	Kg	0.700		
Huile de friture	L	PM		
Décor :				
Cresson	Botte	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Rocher amande-noisette, mousse poire et gingembre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Rocher :			→ Mélanger les ingrédients pour l'appareil à rocher. → Mouler l'appareil dans 4 cercles inox de 7 cm beurrés sur une plaque de four avec tapis de cuisson. → Cuire au four jusqu'à coloration. → Chauffer le nectar de poire avec le gingembre haché, filtrer, coller à la gélatine, ajouter la crème et le jus de citron. → Verser l'appareil à mousse dans un siphon, injecter le gaz. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Amande (bâton)	Kg	0.050		
Noisette (concassée)	Kg	0.050		
Amande (poudre)	Kg	0.050		
Œuf (blanc)	Pièce	1.5		
Sucre	Kg	0.025		
Mousse poire :				
Gingembre (haché)	Kg	0.010		
Nectar de poire	L	0.250		
Citron vert (jus)	Pièce	0.500		
Feuille de gélatine	Pièce	2		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Cartouche Chantilly pour siphon	Pièce	2		
Décor :				
Amande bâton	Kg	PM		
Sorbet citron vert	L	0.400		
Citron vert (zeste)	Pièce	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Paris-Brest	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Pâte à choux :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser la pâte à choux, cou- cher des Paris-Brest individuels. ➔ Dorer, saupoudrer d'amande, cuire à 200°C – 25 minutes. ➔ Confectionner la crème pâtis- sière. ➔ Confectionner la crème mousseli- ne. ➔ Garnir les Paris-Brest. ➔ Dresser et décorer harmonieuse- ment sur assiette. 	
Eau	L	0.125		
Sel	Kg	0.002		
Sucre	Kg	0.005		
Beurre	Kg	0.040		
Farine	Kg	0.065		
Œuf	Pièce	2		
Œuf (dorure)	Pièce	1		
Crème pâtissière :				
Lait	L	0.200		
Œuf	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.035		
Maïzena	Kg	0.025		
Vanille	L	PM		
Crème mousseline :				
Crème pâtissière	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.030		
Pralin noisette	Kg	0.030		
Décor :				
Sucre glace	Kg	0.005		
Amande (effilée)	Kg	0.010		