

**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 salade de légumes, vinaigrette au wasabi (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>Salade de légumes, vinaigrette au wasabi (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Tartelette aux escargots et courgettes, crème de persillade (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service de la vinaigrette à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<p>Bar grillé, beurre badiane, boulgour aux poivrons (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Wok de volaille, légumes croquants saveur d'asie (4 portions)</p>	Service au guéridon (filetage du bar en salle)	
	Service à l'assiette	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Bavarois de fruits rouges (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Blanc-manger créole (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					
	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.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			Salade de légumes, vinaigrette au wasabi	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Salade romaine	Pièce	1	→ Monder, couper en quartiers et épépiner les tomates. → Tailler en julienne les autres légumes. → Cuire les œufs durs et les couper en quartiers. → Confectionner la vinaigrette. → Dresser sur assiette : <ul style="list-style-type: none"> • La sauce en saucière. 	
Garniture :				
Tomate	Kg	0.400		
Betterave crue	Kg	0.250		
Carotte	Kg	0.250		
Poivron rouge	Kg	0.250		
Œuf	Pièce	4		
Vinaigrette au wasabi :				
Pâte de wasabi	Kg	PM		
Vinaigre de riz	L	0.025		
Sauce soja	L	0.025		
Huile d'olive	L	0.010		
Huile de sésame	L	0.020		
Finition :				
Basilic	Botte	0.200		
Ciboulette	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette aux escargots et courgettes, crème de persillade	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner les tartelettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abaisser, fonder les tartelettes. <p>→ Confectionner la garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Egoutter, rincer et sauter les escargots au beurre. • Ajouter et suer les échalotes ciselées. • Déglacer au vin blanc. • Détailler et ajouter la brunoise de courgettes. • Cuire à blanc et ajouter à la garniture, les dés de champignon <p>→ Réaliser la crème prise.</p> <p>→ Garnir les tartelettes et les marquer en cuisson.</p> <p>→ Dresser sur assiette.</p>	
Farine	Kg	0.125		
Beurre	Kg	0.070		
Œuf jaune	Pièce	1		
Eau	L	0.020		
Sel	Kg	PM		
Garniture :				
Escargot	Kg	0.200		
Echalote	Kg	0.050		
Courgette	Kg	0.150		
Champignon de Paris	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.030		
Vin blanc	L	0.100		
Citron	Pièce	0.250		
Crème prise de persillade :				
Crème liquide	L	0.150		
Lait	L	0.100		
Œufs	Pièce	1		
Œuf jaune	Pièce	1		
Basilic	Botte	0.250		
Persil plat	Botte	0.250		
Ail (gousse)	Kg	0.040		
Décor :				
Mesclun	Kg	0.100		
Vinaigrette P.A.I.	Pièce	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bar grillé, beurre badiane, boulgour aux poivrons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer le bar pour le griller. → Confectionner le beurre badiane. → Marquer en cuisson le boulgour. → Suer la brunoise de poivrons. → Griller le bar. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> • Le bar sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Bar (portion)	Pièce	4		
Beurre à la badiane :				
Beurre	Kg	0.250		
Échalote	Kg	0.050		
Badiane	Kg	PM		
Fumet de poisson P.A.I.	L	0.200		
Vin blanc	L	0.100		
Garniture :				
Boulgour	Kg	0.250		
Poivron bicolore	Kg	0.160		
Beurre	Kg	0.040		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Wok de volaille, légumes croquants saveur d'asie	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Détailler le poulet en goujonnette.</p> <p>→ Confectionner la marinade.</p> <p>→ Mariner les goujonnettes.</p> <p>→ Préparer la garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détailler en sifflet et blanchir les carottes. • Escaloper les champignons. • Blanchir les manges - tout. • Sauter la volaille au wok puis ajouter les légumes. <p>→ Dresser sur assiette.</p>	
Filet de poulet	Kg	0.600		
Marinade :				
Sauce teriyaki	L	0.200		
Coriandre	Botte	0.250		
Oignon rouge	Kg	0.150		
Garniture :				
Sauce soja	L	0.080		
Vinaigre de riz	L	0.050		
Graine de sésame	Kg	PM		
Huile de sésame	L	0.050		
Mange-tout	Kg	0.200		
Pousse de haricot mungo	Kg	0.150		
Champignon blond	Kg	0.150		
Carotte jaune	Kg	0.200		
Tomate cerise	Kg	0.100		
Décor :				
Ciboulette	Botte	0.250		
Coriandre	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bavarois de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Pulpe de fruit rouge	Kg	0.250	→ Confectionner le biscuit.	
Sucre glace	Kg	0.025	→ Préparer l'appareil à bavarois.	
Gélatine (feuille)	kg	0.005	→ Détailler le biscuit et chemiser les fonds de cercle.	
Crème liquide 35% MG	Kg	0.180		
Biscuit :				
Œuf jaune	Pièce	2	→ Mouler et faire prendre au frais.	
Sucre	Kg	0.050	→ Dresser sur assiette.	
Farine	Kg	0.050		
Meringue française :				
Sucre	Kg	0.030		
Œuf blanc	Pièce	2		
Décor :				
Nappage rouge	Kg	0.050		
Menthe	Botte	0.100		
Framboise	Kg	0.060		
Myrtille	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanc-manger créole	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner l'appareil à blanc-manger. → Détailler l'ananas en brunoise. → Assembler, mouler et faire prendre au frais. → Dresser sur assiette.	
Lait	L	0.080		
Lait de coco	L	0.150		
Noix de coco râpé	Kg	0.060		
Sucre	Kg	0.030		
Gélatine (feuille)	Kg	0.004		
Crème liquide 35 % MG	Kg	0.250		
Garniture :				
Ananas	Pièce	0.250		
Fruit de la passion	Pièce	2		
Citron vert	Pièce	1		
Décor :				
Ananas	kg	0.250		
Menthe	Botte	0.100		