

**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 méditerranéenne (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)
Salade méditerranéenne (4 portions) Ou Tarte fine aux poireaux et au Maroilles (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la vinaigrette à l'anglaise)	
Pavé de saumon à l'unilatérale aux carottes, beurre aux épices douces (4 portions) Ou Côte de bœuf sauce béarnaise, tian de légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage de la côte de bœuf en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Panna-cotta à l'abricot et lait d'amande, tuile dentelle (4 portions) Ou Gratin de fruits rouges à la rhubarbe (4 portions)	Service à l'assiette	
	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 méditerranéenne	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confire le poivron. → Réaliser le pistou. → Dresser et décorer harmonieusement la salade sur assiette.	
Lolo rossa	Pièce	0.300		
Pousse d'épinard	Kg	0.080		
Basilic	Botte	0.500		
Coriandre	Botte	0.500		
Féta	Kg	0.180		
Tomate séchée	Kg	0.120		
Olive noire	Kg	0.040		
Poivrons confits :				
Poivron couleur	Kg	0.500		
Huile d'olive	L	0.250		
Ail	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pièce	1		
Pistou :				
Basilic	Botte	1.000		
Huile d'olive	L	0.100		
Pignon de pin	Kg	0.015		
Ail	Kg	0.010		
Parmesan	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte fine aux poireaux et au Maroilles	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Réaliser la fondue de poireaux. Assaisonner avec une pointe de cumin.</p> <p>→ Détailler 4 fonds de tarte de 12 cm de diamètre.</p> <p>→ Précuire les fonds de tarte.</p> <p>→ Confectionner la vinaigrette.</p> <p>→ Garnir les tartes de poireaux. Déposer les tranches de maroilles.</p> <p>→ Fondre ou gratiner le fromage.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tarte sur assiette. • La vinaigrette en saucière. 	
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Poireau (blanc)	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.100		
Cumin	Kg	PM		
Maroilles	Kg	0.150		
Vinaigrette :				
Picon	L	0.030		
Huile de Colza	L	0.060		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Décor :				
Mesclun	Kg	0.040		
Graine de courge	Kg	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de saumon à l'unilatérale aux carottes, beurre aux épices douces	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler les pavés de saumon. → Glacer les carottes. → Préparer le beurre blanc aux épices. → Pocher le brocoli à la vapeur. → Cuire à l'unilatérale les pavés de saumon. → Émulsionner le beurre aux épices. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. → Dresser la sauce en saucière.	
Filet de saumon	Kg	0.600		
Fleur de sel	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.040		
Beurre aux épices :				
Échalote	Kg	0.050		
Jus d'ananas	L	0.050		
Rhum ambré	L	0.030		
Citron vert	Pièce	0.500		
Vanille (gousse)	Pièce	0.500		
Poivre noir de Pondichéry	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.100		
Carottes glacées :				
Carotte	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.040		
Miel	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.015		
Brocolis vapeur :				
Brocolis	Kg	0.200		
Décor :				
Ananas sirop	Kg	0.080		
Coriandre	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de bœuf sauce béarnaise, tian de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Côte de bœuf	Kg	0.900	→ Préparer et marquer les tians en cuisson.	
Fleur de sel	Kg	PM		
Poivre du moulin	Kg	PM		
			→ Réaliser la réduction pour la sauce béarnaise.	
Tian :				
Courgette	Kg	0.200	→ Marquer en cuisson la côte de bœuf sur le grill.	
Aubergine	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.300	→ Emulsionner la sauce béarnaise.	
Oignon rouge	Kg	0.150		
Ail	Kg	0.025		
Huile d'olive	L	0.060	→ Dresser : <ul style="list-style-type: none"> • La côte de bœuf sur plat. • La sauce en saucière • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Thym	Botte	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Chapelure blonde	Kg	0.020		
Sauce Béarnaise :				
Échalote	Kg	0.030		
Poivre noir	Kg	PM		
Vinaigre de cidre	L	0.050		
Estragon	Botte	0.100		
Œuf jaune	Pièce	2		
Beurre	Kg	0.120		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Estragon	Botte	0.100		
Cresson	Botte	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Panna cotta au lait d'amande, coulis d'abricot, tuile dentelle	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Panna cotta :			<p>→ Réaliser la panna cotta. Verser dans des verrines et réserver au frais.</p> <p>→ Mélanger le beurre pommade avec le sucre, ajouter le coulis d'abricot en alternant avec la farine. Étaler sur un tapis de cuisson et enfourner à 175°C jusqu'à coloration. Façonner les tuiles à chaud.</p> <p>→ Dresser et décorer harmonieusement les verrines.</p>	
Crème liquide 35% MG	L	0.250		
Lait d'amande	L	0.250		
Sucre	Kg	0.050		
Gélatine (feuille)	Kg	0.007		
Coulis d'abricot :				
Coulis d'abricot P.A.I.	L	0.400		
Tuile dentelle :				
Beurre	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.190		
Coulis d'abricot P.A.I.	Kg	0.090		
Farine	Kg	0.060		
Décor :				
Abricot au sirop	Kg	0.150		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gratin de fruits rouges à la rhubarbe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Détailler la rhubarbe en tronçons et la compoter lentement dans une russe avec la vanille grattée et le sucre. Refroidir.</p> <p>→ Mixer les fraises du coulis avec le sucre glace.</p> <p>→ Cuire le sucre avec l'eau à 118°C. Verser le sucre cuit sur les jaunes et monter l'ensemble au fouet jusqu'à refroidissement. Incorporer délicatement avec une maryse la crème fouettée.</p> <p>→ Dresser le coulis de fraises dans le fond d'assiettes bassin, ranger les tronçons de rhubarbe et les demi-fraises. Napper de sabayon. Gratiner sous la salamandre.</p> <p>→ Décorer harmonieusement les assiettes.</p>	
Rhubarbe	Kg	0.800		
Sucre	Kg	0.100		
Vanille (gousse)	Pièce	0.500		
Fraise	Kg	0.500		
Coulis de fraise :				
Fraise	Kg	0.250		
Sucre glace	Kg	0.020		
Sabayon :				
Sucre	Kg	0.050		
Eau	Kg	0.015		
Œuf jaune	Pièce	5		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Liqueur de fraise	L	0.020		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		
Fraise	Kg	0.040		