

**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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <li>- 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, ...).</li> <li>- Contrôler les marchandises (office).</li> </ul>	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
<b>11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat</b>			
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 ( <b>annexe 5</b> )	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 :

- ☞ **L'assiette scandinave (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><b>Assiette scandinave</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p><b>Risotto au bacon, pointes d'asperges vertes</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p><b>Dos de mulot rôti à la fleur de sel, purée de petits pois, beurre blanc citronné</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p><b>Mignon de porc au camembert, gratin de pomme au céleri, courgettes glacées</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service du beurre blanc citronné à l'anglaise)	
	Service au guéridon (découpage du mignon de porc en salle)	
<p><b>Fromages</b> (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p><b>Dacquoise pistache, mousse au fromage blanc, tuile aux amandes et fraises au basilic</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p><b>Tarte tatin, sauce caramel beurre salé, glace vanille</b> (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	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																					
<b>TOTAL</b>																					
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	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>BEURRE.OEUF.S.FROMAGE</b>							
<b>BOISSONS / ALCOOLS</b>							
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>							
<b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>							
<b>POISSONNERIE</b>							
<b>SURGELÉS</b>							
<b>OBSERVATIONS :</b> 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			Assiette scandinave	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Préparer la crème ciboulette. → Canneler et trancher les citrons. → Détailler les poissons fumés. → Toaster les blinis. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Saumon fumé tranché	Kg	0.160		
Maquereau fumé au poivre	Kg	0.160		
Hareng saur	Kg	0.160		
<b>Crème ciboulette :</b>				
Crème liquide 35% MG	L	0.250		
Citron jaune (jus)	Pièce	0.500		
Ciboulette (ciselée)	Botte	0.300		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Garniture :</b>				
Citron jaune	Pièce	2		
Blinis P.A.I.(4 pièces)	Kg	0.200		
Aneth	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Risotto au bacon, pointes d'asperges vertes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Botteler et cuire à l'anglaise les asperges vertes.</li> <li>→ Confectionner le bouillon de légume.</li> <li>→ Détailler et sauter le bacon.</li> <li>→ Détailler en salpicon les tiges d'asperge en préservant les pointes.</li> <li>→ Suer les oignons et nacer le riz à risotto.</li> <li>→ Mouiller au bouillon, crémer à la mascarpone avant l'envoi.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Riz Arborio	Kg	0.140		
Bacon tranché	Kg	0.140		
Asperge verte	Kg	0.140		
Oignon (cisé)	Kg	0.080		
Vin blanc	L	0.200		
Mascarpone	Kg	0.250		
Bouillon de légumes P.A.I.	L	1.000		
<b>Décor :</b>				
Pointe d'asperge	Kg	0.060		
Parmesan	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dos de mullet rôti à la fleur de sel, purée de petits pois, beurre blanc citronné	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>				
Dos de mullet	Kg	0.700	→ Etuver les petits pois avec les échalotes ciselées. → Confectionner la purée de petits pois et la détendre avec la purée de pommes de terre. → Préparer le beurre blanc et le citronner. → Marquer en cuisson le dos de mullet bardé de lard. → Dresser le dos de mullet sur assiette. → Le beurre blanc en saucière.	
Huile de tournesol	L	0.020		
Fleur de sel	Kg	PM		
Lard fumé tranché	Kg	0.100		
<b>Beurre blanc :</b>				
Beurre	Kg	0.250		
Échalote (ciselée)	Kg	0.080		
Vin blanc	L	0.150		
Citron jaune (jus)	Pièce	0.500		
<b>Garniture :</b>				
Petits pois surgelés	Kg	1.000		
Échalote (ciselée)	Kg	0.080		
Crème liquide de liaison	L	0.100		
Beurre	Kg	0.080		
Pomme de terre ( Bintje )	Kg	0.300		
<b>Décor :</b>				
Citron confit au sel P.A.I.	Kg	0.080		
Cerfeuil	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mignon de porc au camembert, gratin de pomme au céleri, courgettes glacées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Détailler, citronner et étuver le céleri en cubes. → Confectionner l'appareil à crème prise salée. → Tailler les pommes en brunoise. → Beurrer et mouler les ramequins de pomme et céleri, cuire les gratins. → Sauter et déglacer les mignons de porc. → Terminer la cuisson au four. → Confectionner la sauce au camembert. → Tourner et glacer à blanc les courgettes. → Dressage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mignon de porc sur plat.</li> <li>• Les garnitures selon la convenance du candidat.</li> <li>• La sauce en saucière.</li> </ul>	
Filet mignon de porc	Kg	0.750		
Camembert	Pièce	0.500		
Huile de tournesol	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.100		
Ail	Kg	0.030		
Fond brun clair	L	0.200		
Fond brun de veau lié	L	0.300		
<b>Gratin de pomme :</b>				
Pomme golden	Kg	0.400		
Céleri rave	Kg	0.300		
Citron jaune	Pièce	1		
Œuf	Pièce	1		
Œuf jaune	Pièce	1		
Crème liquide liaison	L	0.200		
Beurre	Kg	0.045		
Emmental râpé	Kg	0.025		
<b>Courgette glacée :</b>				
Courgette	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.030		
Sucre	Kg	0.015		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dacquoise pistache, mousse au fromage blanc, tuile aux amandes, et fraises au basilic	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Dacquoise :</b>			<p>→ Confectionner, cuire et détailler la dacquoise.</p> <p>→ Préparer la mousse au fromage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confectionner la meringue italienne et la coller.</li> <li>• Fouetter le fromage blanc et le mascarpone.</li> <li>• Assembler l'ensemble avec la crème fouettée.</li> <li>• Mouler et congeler.</li> </ul> <p>→ Détailler les fraises, tailler le basilic en chiffonnade. Mettre à mariner.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Œuf	Pièce	2		
Œuf jaune	Pièce	1		
Sucre	Kg	0.050		
Pâte à pistache	Kg	0.020		
Œuf blanc	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.030		
Farine	Kg	0.040		
Pistache (hachée)	Kg	0.025		
<b>Mousse au fromage blanc :</b>				
Sucre	Kg	0.100		
Gélatine	Kg	0.005		
Œuf blanc	Pièce	2		
Fromage blanc	Kg	0.150		
Mascarpone	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
<b>Décor :</b>				
Fraise	Kg	0.300		
Basilic	Botte	0.300		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Tuiles aux amandes PAI	Pièce	4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte tatin, sauce caramel au beurre salé, glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Tiédir les tartelettes. → Confectionner la sauce caramel. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Tartelette tatin P.A.I.	Pièce	4		
Sucre	Kg	0.050		
Glucose	Kg	0.025		
Crème liquide 35 % MG	L	0.150		
Beurre ½ sel	Kg	0.025		
<b>Glace :</b>				
Glace vanille	L	0.400		
<b>Décor :</b>				
Menthe fraîche	Botte	0.200		
Sucre glace	Kg	0.010		