

**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 italienne (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 italienne (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Bavarois d'asperges au saumon fumé (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette (Service de la sauce vinaigrette à l'anglaise)</p> <hr/> <p>Service à l'assiette</p>	
<p>Matelote de roussette à la moutarde, risotto au poivron rouge (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Filet de veau façon tajine, semoule aux petits légumes (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p>	
<p>Fromages (6 portions)</p>	<p>Service au plateau</p>	<p>Service à l'assiette</p>
<p>Crème brûlée à la pistache (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Déclinaison autour de l'abricot flambé (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p> <hr/> <p>Service au guéridon (flambage des abricots en salle)</p>	

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	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	<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			Bavarois d'asperges au saumon fumé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Eplucher, botteler et cuire à l'anglaise les asperges.</p> <p>→ Confectionner la purée d'asperges.</p> <p>→ Préparer l'appareil à bavarois.</p> <p>→ Habiller le bavarois de saumon fumé et faire prendre au frais.</p> <p>→ Confectionner la crème de vodka :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pocher l'échalote ciselée dans la vodka et le jus de citron. • Réduire presque à sec. • Ajouter la crème liquide et l'aneth hachée. <p>→ Dresser sur assiette.</p>	
Asperge blanche	Kg	0.600		
Œuf jaune	Pièce	4		
Gélatine (feuille)	Kg	0.008		
Crème liquide 35% MG	L	0.250		
Crème de vinaigre balsamique	L	0,010		
Piment d' Espelette	Kg	PM		
Saumon fumé tranché	Kg	0.300		
Crème de vodka à l'aneth :				
Crème liquide 35%MG	L	0.200		
Échalote	Kg	0.050		
Citron jaune	Pièce	1		
Aneth	Botte	0.250		
Vodka	L	0.080		
Finition :				
Asperge verte	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade italienne	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer les éléments de la base.</p> <p>→ Confire les poivrons et tailler en lanières au terme de la cuisson.</p> <p>→ Monder, détailler en quartiers puis épépiner les tomates.</p> <p>→ Détailler la Mozzarella en rondelles.</p> <p>→ Confectionner la vinaigrette à partir de l'huile utilisée pour confire les poivrons.</p> <p>→ Torréfier les pignons de pin.</p> <p>→ Assembler la salade.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La salade sur assiette. • La vinaigrette en saucière 	
Feuille de chêne	Pièce	0.500		
Romaine	Pièce	0.500		
Basilic	Botte	0.200		
Persil plat	Botte	0.100		
Coriandre	Botte	0.125		
Poivron confit :				
Poivron tricolore	Kg	0.500		
Huile d'olive	L	0.300		
Ail	Kg	0.030		
Thym	Botte	PM		
Laurier	Botte	PM		
Garniture :				
Mozzarella	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.250		
Tomate cerise	Kg	0.250		
Vinaigrette balsamique :				
Huile d'olive	L	0.100		
Vinaigre balsamique	L	0.040		
Moutarde	Kg	0.020		
Décor :				
Pignon de pin	Kg	0.060		
Olive noire dénoyautée	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Matelote de roussette à la moutarde, risotto au poivron rouge	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Détailler la roussette en tronçons. ➔ Préparer la garniture aromatique puis marquer la matelote en cuisson. ➔ Au terme de la cuisson, crémer et ajouter la moutarde. ➔ Tailler en brunoise et suer les poivrons. ➔ Marquer le risotto en cuisson, puis ajouter l'étuvée de poivrons. ➔ Dresser sur assiette. 	
Roussette	Kg	1.200		
Fumet de poisson	L	0.350		
Vin blanc	L	0.250		
Bouquet garni	Pièce	1		
Moutarde	Kg	0.080		
Carotte	Kg	0.080		
Échalote	Kg	0.040		
Huile d'olive	L	0.020		
Farine	Kg	0.030		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Risotto :				
Huile d'olive	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.200		
Riz Arborio	Kg	0.200		
Fumet de poisson	L	0.600		
Mascarpone	Kg	0.100		
Parmesan	Kg	0.050		
Poivron rouge	Kg	0.200		
Décor :				
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de veau façon tajine, semoule aux petits légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Filet de veau	Kg	0.650	→ Parer, ficeler le filet.	
Beurre	Kg	0.025		
Huile d'olive	L	0.030	→ Marquer le jus de tajine en cuisson, puis décanter et chinoiser.	
Jus de tajine :				
Os de veau	Kg	0.500	→ Tailler en sifflets les carottes et les courgettes, puis les glacer dans le jus de tajine.	
Huile d'olive	L	0.040		
Miel	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.080	→ Cuire la semoule en incorporant le jus de tajine, égrener et y ajouter la garniture.	
Vinaigre de Xérès	L	0.040		
Tomate concentrée	Kg	0.020		
Ail (gousse)	Kg	0.030		
Epices à tajine	Kg	PM	→ Sauter le filet et détailler les médaillons, arroser du jus de tajine.	
Eau	L	1.200		
Garniture :			→ Dresser sur assiette.	
Semoule à couscous	Kg	0.300		
Carotte	Kg	0.200		
Courgette	Kg	0.200		
Abricot sec	Kg	0.060		
Raisin Sultanine	Kg	0.030		
Amande émondée	Kg	0.030		
Décor :				
Coriandre	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée à la pistache	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner l'appareil à madeleine.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à crème brûlée, cuire puis caraméliser.</p> <p>→ Dresser sur assiette.</p>	
Crème liquide 35% MG	L	0.500		
Œuf jaune	Pièce	6		
Sucre	Kg	0.100		
Pâte à pistache	Kg	0.030		
Sucre cassonade	Kg	0.080		
Madeleine :				
Farine	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.100		
Lait	L	0.050		
Miel d'acacia	Kg	0.150		
Levure chimique	Kg	0.008		
Œuf	Pièce	3		
Citron jaune (zeste)	Pièce	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Déclinaison autour de l'abricot flambé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base pour flambage :			<p>→ Confectionner le biscuit abricot :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanchir les œufs avec le sucre. • Ajouter la farine puis la crème. • Mélanger avec les abricots en cubes. • Mouler et cuire le biscuit comme un pancake. <p>→ Dénoyauter les abricots pour le flambage.</p> <p>→ Préparer les quenelles de sorbet.</p> <p>→ Dresser sur assiette le pancake et le sorbet.</p> <p>→ Dresser sur plat les éléments de flambage.</p>	
Abricot frais	Kg	0.350		
Beurre	Kg	0.010		
Sucre	L	0.050		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Jus d'abricot	L	0.080		
Cointreau	L	0.040		
Pancake à l'abricot :				
Œuf jaune	Pièce	1		
Œuf	Pièce	1		
Sucre	Kg	0.060		
Farine	Kg	0.040		
Vanille liquide	L	PM		
Crème liquide 35% MG	L	0.180		
Abricot frais	Kg	0.200		
Sorbet :				
Sorbet abricot P.A.I.	L	0.200		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		