

**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 :

☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
et

☞ **Le nougat glacé et son coulis passion (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)
Tarte fine façon pissaladière aux sardines (4 portions) <p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Ou</p> Blanc-manger de céleri aux langoustines (4 portions)	Service à l'assiette	
Blanquette de la mer aux petits légumes (4 portions) <p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Ou</p> Magret de canard asiatique (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Cheese-cake, sauce mangue (4 portions) <p style="text-align: center; margin: 10px 0;">Ou</p> Nougat glacé et son coulis passion (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du coulis passion à l'anglaise)	

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"/>	
	<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"/>	
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		
							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"/>	<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			Tarte fine façon pissaladière aux sardines	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Réaliser une compotée d'oignons. → Ajouter les olives hachées et le thym et laisser compoter. → Détailler 4 disques de pâte feuilletée. → Etaler la compotée d'oignon sur les disques de pâte, disposer de fines rondelles de tomates et les filets de sardines. Arroser d'huile d'olive puis cuire 30 minutes à 175°C. → Confire les tomates cerises. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiettes. 	
Oignon	Kg	0.200		
Olive noire dénoyautée	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.060		
Tomate mûre	Kg	0.600		
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Thym	Botte	0.200		
Sardine filet	Kg	0.400		
Décor :				
Marjolaine	Botte	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanc-manger de céleri aux langoustines	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Cuire le céleri à l'anglaise. Mixer et tamiser. Ajouter la gélatine réhydratée dans la pulpe bouillante. Refroidir jusqu'au seuil de prise puis incorporer délicatement la crème fouettée et la ciboulette ciselée. Garnir 4 cercles à bavarois. Bloquer.</p> <p>→ Coller la bisque de langoustines. Refroidir au seuil de prise puis verser sur le blanc-manger de céleri. Bloquer.</p> <p>→ Mélanger tous les éléments secs du cracker. Ajouter l'eau et l'huile. Étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé.</p> <p>→ Cuire au four à 170°C jusqu'à coloration. Détailler à chaud.</p> <p>→ Pocher à la vapeur les langoustines. Les former en hirondelle.</p> <p>→ Frire les feuilles de céleri.</p> <p>→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.</p>	
Céleri rave	Kg	0.150		
Gélatine (feuille)	Kg	0.004		
Crème liquide 35% MG	Kg	0.120		
Ciboulette	Botte	0.200		
Gelée d'écrevisse :				
Bisque de langoustine P.A.I.	L	0.250		
Gélatine (feuille)	Kg	0.005		
Crackers :				
Flocon d'avoine	Kg	0.007		
Graine de tournesol	Kg	0.007		
Graine de sésame	Kg	0.007		
Graine de courge	Kg	0.007		
Farine	Kg	0.030		
Eau	Kg	0.030		
Huile d'olive	L	0.012		
Fleur de sel	Kg	PM		
Parmesan	Kg	0.010		
Décor :				
Langoustine	Kg	0.120		
Bisque de langoustine P.A.I.	L	0.100		
Céleri branche (feuille)	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanquette de la mer aux petits légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Cuire les moules à la marinière. ➔ Préparer la sauce blanquette, mixer, chinoiser, crémer et réduire à la nappe. ➔ Tourner les carottes, navets et courgettes. Étuver les légumes. ➔ Portionner les filets de poissons. Décortiquer les crevettes. Pocher à la vapeur. ➔ Décortiquer les moules. Les remettre en température dans la sauce blanquette avec les légumes. ➔ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. 	
Filet de tacaud	Kg	0.300		
Filet de maquereau	Kg	0.300		
Moule de bouchot	Kg	0.400		
Crevette rose	Kg	0.200		
Vin blanc	L	0.100		
Échalote	Kg	0.030		
Sauce blanquette :				
Beurre	Kg	0.040		
Poireau	Kg	0.080		
Oignon	Kg	0.040		
Échalote	Kg	0.025		
Céleri branche	Kg	0.020		
Jus de marinière	Kg	PM		
Ail	Kg	0.015		
Vin blanc	L	0.050		
Fumet de poisson P.A.I.	L	0.600		
Bouquet garni	Pièce	1		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Accompagnement :				
Carotte	Kg	0.400		
Courgette	Kg	0.400		
Navet	Kg	0.400		
Brocolis	Kg	0.250		
Beurre	Kg	0.040		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Moule de bouchot	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard asiatique	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Apprêter les magrets de canard et les faire mariner.</p> <p>→ Cuire le riz, le rincer et l'égoutter. Pocher les asperges à la vapeur. Sauter le riz avec les tronçons d'asperges. Assaisonner avec le jus de citron, la sauce soja et la coriandre.</p> <p>→ Egoutter les magrets, les colorer à la poêle et finir la cuisson au four.</p> <p>→ Suer le gingembre et l'ail haché et l'échalote ciselée dans la poêle de cuisson du canard. Caraméliser avec le sucre. Décuire avec le vinaigre, la sauce soja et un trait de jus de marinade. Mouiller avec le fond et réduire à la nappe. Chinoiser.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le magret sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon convenance du candidat. 	
Magret de canard	Pièce	2		
Huile de sésame	L	0.100		
Sauce soja	L	0.020		
Vinaigre de riz	L	0.010		
Sucre roux	Kg	0.010		
Graine de sésame	Kg	0.020		
Sauce gingembre :				
Gingembre frais	Kg	0.010		
Coriandre fraîche	Botte	0.200		
Sucre cassonade	Kg	0.030		
Échalote	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.015		
Marinade du canard	L	PM		
Sauce soja	L	PM		
Fond brun lié de canard	L	0.400		
Riz sauté aux asperges :				
Riz Basmati	Kg	0.200		
Huile spéciale wok	L	0.080		
Asperge verte	Kg	0.200		
Coriandre fraîche	Botte	0.100		
Citron vert	Pièce	1		
Sauce soja	L	PM		
Décor :				
Cacahuète non salée	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cheese-cake, sauce mangue	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Confectionner le crumble de sablé. → Mélanger les jus et les zestes de citrons avec le sucre. → Ajouter l'œuf puis monter en fouettant le sabayon au bain marie. → Ajouter hors du feu la gélatine réhydratée et le beurre pommade. Refroidir. → Incorporer délicatement le sabayon froid puis la crème fouettée au fromage frais. → Garnir des fonds de moules à bavarois (individuels) de crumble puis de cheese-cake. Bloquer. → Détailler la mangue en fine brunoise. Prélever les zestes du citron vert. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. 	
Sucre	Kg	0.075		
Citron jaune	Pièce	1		
Citron vert	Pièce	1		
Œuf	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.075		
Gélatine (feuille)	Kg	0.002		
Fromage frais	Kg	0.130		
Crème liquide 35% MG	L	0.120		
Crumble de sablé :				
Sablé breton P.A.I.	Pièce	2		
Sucre cassonade	Kg	0.015		
Beurre	Kg	0.040		
Décor :				
Coulis de mangue P.A.I.	L	0.200		
Mangue	Pièce	0.500		
Coco (lamelle)	Kg	0.015		
Citron vert	Pièce	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nougat glacé et son coulis passion	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. → Dresser le coulis passion en saucière.	
Nougat glacé individuel P.A.I.	Pièce	4		
Dressage :				
Coulis passion P.A.I.	L	0.150		
Fruit de la passion	Kg	0.060		
Menthe	Botte	0.100		