

**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 verrine d'avocat, suprêmes de pomelo, crevettes roses (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>Samossa au thon rouge, ratatouille, coulis de pistou (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Verrine d'avocat, suprêmes de pomelo, crevettes roses (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette (service du coulis de pistou à l'anglaise)</p> <hr/> <p>Service en verrine</p>	
<p>Tartare de bœuf, pomme gaufrette, salade verte (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Filet de truite aux amandes, wok de 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>Gratin de fruits rouges (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Brioche façon pain perdu aux pommes flambées (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p> <hr/> <p>Service au guéridon (flambage des pommes en salle)</p>	

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			Samossa au thon rouge, ratatouille, coulis de pistou	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Cuire la ratatouille, égoutter puis refroidir. → Tailler le thon en petits dés réguliers. → Réaliser le pistou. → Assembler la ratatouille avec le thon, monter les samossas puis les frire. → Dresser et décorer harmonieusement à l'assiette. → Dresser le pistou en saucière. 	
Feuille de brick	Pièce	4		
Beurre (clarifié)	Kg	0.030		
Thon rouge	Kg	0.240		
Huile friture	L	PM		
Ratatouille :				
Ratatouille P.A.I. (brunoise)	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.020		
Pastis	L	0.010		
Pistou :				
Ail	Kg	0.010		
Pignon de pin	Kg	0.040		
Basilic	Botte	2.000		
Parmesan gratté	Kg	0.015		
Huile d'olive	L	0.100		
Décor :				
Pousse d'épinard	Kg	0.020		
Pousse de betterave	Kg	0.020		
Tomate (brunoise)	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Verrine d'avocat, suprêmes de pomelo, crevettes roses	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Guacamole P.A.I.	Kg	0.120	→ Lever les segments de pomelo. → Eplucher, tailler l'avocat en dés, citronner. → Confectionner le tartare de crevette. → Dresser en verrine.	
Avocat mûr	Pièce	2		
Citron vert	Pièce	0.500		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Pomelo	Pièce	2		
Tartare :				
Crevette rose	Kg	0.250		
Citron vert (jus et zeste)	Pièce	0.500		
Coriandre	Botte	0.100		
Concombre	Kg	0.100		
Décor :				
Crevette rose	Kg	0.060		
Ciboulette	Botte	0.100		
Tacos	Kg	0.030		
Citron vert	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartare de bœuf, pommes gaufrettes, salade verte	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Préparer les garnitures, la vinaigrette et les éléments du décor. ➔ Réaliser la sauce tartare. ➔ Assembler le tartare et la sauce. ➔ Dresser la salade et les pommes gaufrettes sur assiette d'accompagnement. ➔ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. 	
Rumsteck (dés)	Kg	0.520		
Œuf jaune	Pièce	4		
Cornichon (haché)	Kg	0.100		
Câpre (haché)	Kg	0.100		
Oignon rouge (ciselé)	Kg	0.100		
Persil plat (haché)	Botte	1.000		
Sauce :				
Tabasco	L	PM		
Sauce anglaise	L	PM		
Mayonnaise P.A.I.	Kg	0.120		
Ketchup	Kg	PM		
Citron jaune (jus)	Pièce	1		
Cognac	L	0.020		
Garniture :				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.800		
Huile friture	L	PM		
Batavia	Pièce	1		
Huile de tournesol	L	0.040		
Vinaigre d'échalote	L	0.020		
Moutarde	Kg	0.010		
Décor :				
Oignon frit	Kg	0.020		
Ciboulette	Botte	0.500		
Oignon rouge (rouelle)	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de truite aux amandes, wok de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Filet de truite (150g)	Pièce	4	→ Marquer le wok de légumes en cuisson. → Sauter les filets de truite, réaliser le beurre noisette aux amandes. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Beurre (clarifié)	Kg	0.050		
Amande (effilée)	Kg	0.080		
Citron jaune (jus)	Pièce	1		
Wok de légumes :				
Huile pour wok	L	0.040		
Poêlée asiatique P.A.I.	Kg	0.800		
Coriandre (ciselée)	Botte	0.200		
Cacahuète non salée	Kg	0.060		
Décor :				
Coriandre (ciselée)	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gratin de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Crème pâtissière :			<p>→ Confectionner la crème pâtissière, la coller à la gélatine.</p> <p>→ Réaliser la meringue italienne, l'incorporer délicatement à la crème pâtissière.</p> <p>→ Garnir des plats à gratin individuels de fraises en quartiers, mouler la chiboust.</p> <p>→ Saupoudrer de sucre, caraméliser sous la salamandre.</p> <p>→ Dresser sur assiette et décorer harmonieusement.</p>	
Citron vert (zeste et jus)	Pièce	1		
Lait	L	0.100		
Œuf jaune	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.040		
Maïzena	Kg	0.013		
Gélatine	Pièce	1.5		
Liqueur de fraise	L	0.020		
Meringue italienne :				
Eau	L	0.045		
Sucre	Kg	0.090		
Œuf blanc	Pièce	3		
Garniture :				
Fraise	Kg	0.250		
Décor :				
Sucre cassonade	Kg	0.070		
Fraise	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brioche façon pain perdu aux pommes flambées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer le lait de poule, badigeonner les tranches de brioche puis les sauter au beurre et au sucre jusqu'à coloration.</p> <p>→ Tailler les pommes en quartiers réguliers puis les citronner.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La brioche sur assiette. • Les pommes et les éléments pour le flambage sont à disposition du candidat sur un plat. 	
Tranche brioche P.A.I.	Pièce	4		
Œuf	Pièce	1		
Lait	L	0.150		
Sucre	Kg	0.020		
Extrait de vanille	L	PM		
Cannelle poudre	Kg	PM		
Pomme à flamber :				
Pomme Royal Gala	Pièce	4		
Sucre	Kg	0,150		
Beurre	Kg	0,040		
Calvados	L	0,040		
Pommeau	L	0,020		
Citron	Pièce	1		
Crème épaisse	Kg	0,040		