

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

- 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

☞ **Les pruneaux flambés, sablé breton, glace yaourt (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)
Feuilleté de chèvre aux épinards (4 portions) ou Tagliatelles aux fruits de mer (4 portions)	Service à l'assiette	
Pintade braisée au cidre vallée d'Auge, boulghour pilaf (4 portions) ou Choucroute de la mer, sauce hollandaise (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce hollandaise à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Pruneaux flambés, sablé breton, glace yaourt (4 portions) ou Poire « belle-Hélène » (4 portions)	Service au guéridon (flambage des pruneaux en salle)	
	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			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
PENDANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
APRÈS LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

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			

C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

Date :

OBSERVATIONS :
C5-1.3 Commentaires sur le tri
sélectif des conditionnements

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	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Feuilleté de chèvre aux épinards	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler la pâte feuilletée. → Équeuter et tomber à cru les épinards. → Confectionner la sauce Mornay. → Monter les feuilletés. → Marquer en cuisson les feuilletés. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Épinard feuille	Kg	0.400		
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Fromage de chèvre	Kg	0.100		
Œuf jaune (dorure)	Pièce	1		
Sauce Mornay :				
Lait	L	0.150		
Beurre	Kg	0.015		
Farine	Kg	0.015		
Œuf jaune	Pièce	1		
Muscade	Kg	PM		
Emmental râpé	Kg	0.030		
Finition :				
Beurre	Kg	0.020		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.100		
Salade mesclun	Kg	0.100		
Huile de noisette	L	0.030		
Vinaigre balsamique	L	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tagliatelles aux fruits de mer	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Laver, dégorger si besoin les fruits de mer. → Marquer les fruits de mer en marinère. → Passer le jus de cuisson, réserver pour l'élaboration de la sauce. → Décortiquer les crevettes. → Confectionner la sauce vin blanc à partir du jus de cuisson marinère. → Émincer les champignons, sauter au beurre, les ajouter à la sauce. → Cuire les tagliatelles, les lier à la sauce et répartir les fruits de mer et champignons sautés. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Tagliatelle fraîche	Kg	0.300		
Coque	Kg	0.300		
Moule	Kg	0.200		
Crevette rose	Kg	0.200		
Persil plat (haché)	Botte	0.300		
Échalote (ciselée)	Kg	0.060		
Vin blanc	L	0.300		
Beurre	Kg	0.060		
Sauce vin blanc :				
Crème liquide liaison	L	0.150		
Jus de marinère	L	PM		
Champignon de Paris	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.060		
Décor :				
Ciboulette	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pintade braisée au cidre vallée d'Auge, boulghour pilaf	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer la garniture aromatique pour le braisage. → Confectionner le fond blanc de volaille. → Brider la pintade si besoin. → Marquer en cuisson la pintade. → Au terme de la cuisson, passer le fond au chinois, pour confectionner la sauce. → Tourner et sauter les pommes golden, réserver pour le dressage. → Confectionner la sauce par réduction. Monter au beurre. → Portionner la volaille. → Suer, nacer le boulghour, mouiller avec le fond blanc de cuisson, cuire à couvert. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Pintade fermière P.A.C.	Kg	1.200		
Huile tournesol	L	0.020		
Carotte (paysanne)	Kg	0.050		
Oignon (ciselé)	Kg	0.050		
Fond blanc de volaille	L	1.000		
Ail (écrasé)	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pièce	1		
Sauce au cidre :				
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Fond blanc de volaille	L	0.200		
Cidre fermier brut	L	0.300		
Beurre	Kg	0.030		
Compote de pomme	Kg	0.100		
Garniture :				
Boulghour	Kg	0.200		
Oignon (ciselé)	Kg	0.050		
Fond blanc de cuisson	L	PM		
Bouquet garni	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Pomme Golden	Kg	0.300		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Choucroute de la mer, sauce hollandaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Portionner les poissons. → Pocher le haddock dans le lait citronné. → Marquer en cuisson le chou avec le Riesling et les baies. → Tourner les pommes de terre, mettre à cuire avec le chou. → Déposer sur le chou, les poissons et les crevettes, cuire à couvert. → Dresser : • La choucroute sur assiette. • La sauce en saucière.	
Chou à choucroute	Kg	0.500		
Saumon (filet)	Kg	0.200		
Cabillaud (filet)	Kg	0.300		
Haddock (filet)	Kg	0.150		
Crevette rose	kg	0.350		
Pomme de terre	Kg	0.200		
Riesling	L	0.250		
Baie de genièvre	Kg	PM		
Lait	L	0.300		
Citron jaune (jus)	Pièce	0.500		
Sauce hollandaise :				
Beurre	Kg	0.300		
Œuf jaune	Pièce	4		
Citron jaune (jus)	Pièce	1		
Piment de Cayenne	Kg	PM		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pruneaux flambés, sablé breton, glace yaourt	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Réhydrater les pruneaux avec de l'eau et de l'Armagnac (4 cl), garder le reste pour le flambage. ➔ Dresser : - Le sablé breton et le sorbet sur assiette. - Les éléments de base pour flambage en salle.	
Pruneau dénoyauté	Kg	0.160		
Sucre	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.020		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Jus d'orange	L	0.100		
Armagnac	L	0.120		
Sablé breton P.A.I.	Pièce	4		
Glace yaourt	L	0.400		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poire belle-Hélène	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner le sirop et pocher les poires. → Préparer la sauce chocolat. → Détailler les poires en salpicon. → Torrifier les noisettes. → Dresser harmonieusement en verrine.	
Poire conférence	Kg	0.600		
Eau	L	1.200		
Sucre	Kg	0.500		
Badiane	Kg	PM		
Thé noir	Sachet	1		
Vanille arôme	L	0.020		
Glace vanille	L	0.400		
Sauce chocolat :				
Couverture noire	Kg	0.200		
Crème liquide liaison	L	0.180		
Beurre	Kg	0.040		
Dressage :				
Noisette (hachée)	Kg	0.040		