

**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 :

☞ **L'assiette de fruits de mer (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>Assiette de fruits de mer (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Œuf croustillant façon bordelaise (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Pavé de rumsteck au poivre vert, purée de patate douce, pointes d'asperges et shiitakés (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Brochette de saumon et lotte à l'antillaise, riz madras (4 portions)</p>	Service au guéridon (flambage du pavé de rumsteck en salle)	
	Service à l'assiette	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Crème brûlée à la vanille bourbon, glace rhum-raisin (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p>Tartelette chocolat-framboise, crème anglaise (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la crème 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"/>	
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"/>	
	<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"/>	

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>	<i>L</i>	<i>0.2</i>			<i>X</i>	<i>X</i>	
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			Assiette de fruits de mer	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Cuire séparément les bulots, bigorneaux et langoustines, refroidir rapidement.</p> <p>→ Confectionner la mayonnaise et le vinaigre à l'échalote.</p> <p>→ Ouvrir les huîtres</p> <p>→ Dresser sur lit de gros sel sur assiette.</p>	
Huître creuse N°4	Pièce	12		
Bulot	Kg	0.400		
Bigorneau	Kg	0.100		
Crevette rose 60/80	Kg	0.180		
Langoustine 20/30	Kg	0.320		
Thym, laurier	Botte	PM		
Oignon	Kg	0.100		
Sauce mayonnaise :				
Huile	L	0.200		
Œuf jaune	Pièce	1		
Vinaigre de cidre	L	0.030		
Moutarde	Kg	0.010		
Vinaigre échalote :				
Échalote (ciselée)	Kg	0.040		
Vinaigre de vin rouge	L	0.060		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Décor :				
Citron jaune	Pièce	2		
Gros sel	Kg	0.500		
Citron jaune (rinçes-doigts)	Kg	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Œuf croustillant façon bordelaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Pocher mollet les œufs, les écaler, les paner à l'anglaise, les frire au moment. → Préparer la sauce bordelaise. → Blanchir puis sauter les lardons. → Sauter les champignons escalopés dans la graisse des lardons. → Glacer à brun les petits oignons. → Parer, former puis frire le pain de mie. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette. 	
Œuf	Pièce	4		
Farine	Kg	0.050		
Œuf entier	Pièce	1		
Chapelure Panko	Kg	0.020		
Huile friture	L	PM		
Sauce bordelaise :				
Beurre	Kg	0.010		
Échalote (ciselée)	Kg	0.050		
Concentré de tomate	Kg	0.010		
Bordeaux rouge	L	0.250		
Fond brun lié	L	0.500		
Beurre (émulsion)	Kg	0.040		
Garniture :				
Champignon de Paris	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Lardon fumé	Kg	0.150		
Petit oignon blanc	Kg	0.150		
Sucre	Kg	PM		
Décor :				
Pain de mie (tranche)	Pièce	4		
Huile de friture	L	PM		
Cerfeuil	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de rumsteck au poivre vert, purée de patate douce, pointes d'asperges et shiitakés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Pavé de rumsteck :			→ Confectionner la purée de patate douce. → Pocher les asperges à l'anglaise puis les lier au beurre. → Sauter les champignons escalopés. → Marquer en cuisson les pavés de rumsteck dans les poêlons de service. → Réaliser la sauce au poivre vert. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> • Les rumstecks en poêlon. • La sauce en saucière. • Les garnitures selon la convenance du candidat. 	
Pavé de rumsteck (150 g)	pièce	4		
Poivre vert au vinaigre	Kg	0.030		
Fond brun de veau lié	L	0.400		
Crème liquide liaison	L	0.200		
Moutarde	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.050		
Cognac	L	0.060		
Vin blanc	L	0.100		
Purée de patate douce :				
Patate douce (galet)	Kg	0.700		
Lait de coco	L	0.100		
Beurre	Kg	0.040		
Curcuma	Kg	PM		
Pointes d'asperges :				
Asperge verte	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Champignons sautés :				
Shiitaké	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.030		
Décor :				
Roquette	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brochette de saumon et lotte à l'antillaise, riz madras	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Monter les brochettes de poisson et les mariner. Réserver au froid. → Réaliser le riz madras. → Griller les brochettes. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Saumon filet	Kg	0.320		
Lotte	Kg	0.500		
Huile de coco raffinée	L	0.100		
Citron vert (jus et zeste)	Pièce	1		
Piment rouge (haché)	Kg	PM		
Ail (haché)	Kg	0.020		
Oignon frais (émincé)	Kg	0.070		
Tomate concassée P.A.I.	Kg	0.100		
Bâton de brochette	Pièce	4		
Riz Madras				
Riz Basmati	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.030		
Oignon (cisé)	Kg	0.080		
Fond blanc de volaille	L	0.300		
Bouquet garni	Pièce	1		
Cannelle (bâton)	Pièce	PM		
Raisin sec	Kg	0.020		
Ananas au sirop (brunoise)	Kg	0.100		
Amande effilée (grillée)	Kg	0.020		
Décor :				
Citron vert	Pièce	2		
Marinade	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée à la vanille bourbon, glace rhum-raisin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser l'appareil à crème brûlée, mouler en cassolette, cuire au four à 100°C. → Caraméliser au chalumeau. → Dresser les ramequins sur assiette, décorer avec boule de glace rhum-raisin.	
Œuf jaune	Pièce	8		
Lait entier	L	0.500		
Sucre	Kg	0.100		
Vanille gousse	Pièce	0.500		
Décor :				
Sucre cassonade	Kg	0,050		
Glace rhum-raisin	L	0,400		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette chocolat-framboise, crème anglaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser et décorer les tartelettes sur assiette. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> • La tartelette sur assiette. • La crème anglaise en saucière. 	
Tartelette chocolat P.A.I.	Pièce	4		
Framboise	Kg	0.250		
Décor :				
Crème anglaise P.A.I.	L	0.150		
Menthe	Botte	0.100		
Sucre glace	Kg	0.010		