

**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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <li>- 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, ...).</li> <li>- Contrôler les marchandises (office).</li> </ul>	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
<b>11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat</b>			
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 ( <b>annexe 5</b> )	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

☞ **La panna-cotta au Cointreau, abricot flambé (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 style="text-align: center;"><b>Pressé de chèvre frais à la provençale</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Huîtres chaudes sauce au vin blanc, crumble de pancetta</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;"><b>Papillote de colin, ratatouille niçoise, beurre safrané</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Cuisse de lapin tandoori, polenta, confit de fenouil</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service du beurre safrané à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;"><b>Fromages</b> (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p style="text-align: center;"><b>Moelleux aux noix de pécan, glace aux spéculoos</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Panna-cotta au Cointreau, abricots flambés</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (flambage des abricots en salle)	



## 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																					
<b>TOTAL</b>																					
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	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>BEURRE.OEUFS.FROMAGE</b>							
<b>BOISSONS / ALCOOLS</b>							
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>							
<b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>							
<b>POISSONNERIE</b>							
<b>SURGELÉS</b>							
<b>OBSERVATIONS :</b> 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			Pressé de chèvre frais à la provençale	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confire les poivrons, puis les détailler en lanières.</p> <p>→ Réaliser un concassé de tomate.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à base de fromage de chèvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Détendre le chèvre frais avec un trait d'huile d'olive.</li> <li>• Le coller à la gélatine.</li> <li>• Ajouter le basilic.</li> </ul> <p>→ Monter le pressé de chèvre.</p> <p>→ Décorer avec les tomates fraîches.</p> <p>→ Dresser harmonieusement à l'assiette.</p>	
Chèvre frais	Kg	0.300		
Tomate confite P.A.I.	Kg	0.100		
Tomate séchée P.A.I.	Kg	0.100		
Poivron jaune	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.020		
Ail (haché)	Kg	0.030		
Basilic (ciselé)	Botte	0.200		
Tomate jaune fraîche	Kg	0.200		
Gélatine (feuille)	Pièce	2		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Crème de vinaigre balsamique	L	0.010		
Tomate (concassée)	Kg	0.150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Huîtres chaudes sauce vin blanc, crumble de pancetta	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>				
Huître n°3	Pièce	16	→ Ouvrir les huîtres, filtrer le jus.	
Vin blanc	L	0.300	→ Pocher les huîtres dans leur jus avec le vin blanc.	
Gros sel	Kg	1		
<b>Duxelles de champignons :</b>			→ Confectionner la Duxelles.	
Champignon de Paris	Kg	0.250	→ Laver puis garnir de Duxelles les coquilles.	
Échalote (ciselée)	Kg	0.050		
Persil plat (haché)	Botte	0.200		
Beurre	Kg	0.050	→ Ajouter l'huître pochée, napper de sauce.	
<b>Sauce vin blanc :</b>			→ Dessécher les tranches de pancetta, les hacher finement puis mélanger aux noisettes.	
Vin blanc	L	0.200	→ Gratiner les huîtres avec le crumble de pancetta.	
Jus de pochage des huîtres	L	PM		
Fumet de poisson	L	0.100		
Crème liquide liaison	L	0.150		
Beurre	Kg	0.050		
Piment d'Espelette	Kg	PM	→ Dresser harmonieusement sur assiette sur un lit de gros sel.	
<b>Crumble de pancetta:</b>				
Pancetta tranchée	Kg	0.250		
Noisette (poudre)	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Papillote de colin, ratatouille niçoise, beurre safrané	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confectionner et cuire la ratatouille.</p> <p>→ Monter les papillotes, cuire au four à 180°C - 8 mn.</p> <p>→ Confectionner le beurre safrané.</p> <p>→ Décorer d'un ½ citron historié et d'un brin de romarin.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur assiette la papillote ouverte.</li> <li>• Le beurre en saucière.</li> </ul>	
Filet de colin	Kg	0.500		
Huile d'olive	L	0.100		
Basilic	Botte	0.250		
<b>Ratatouille :</b>				
Courgette (dés)	Kg	0.200		
Oignon (cisé)	Kg	0.100		
Aubergine (dés)	Kg	0.200		
Tomate (concassée)	Kg	0.250		
Ail (haché)	Kg	0.015		
Thym	Kg	PM		
Poivron rouge (dés)	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.050		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Beurre safrané :</b>				
Beurre	Kg	0.250		
Safran (poudre)	Kg	PM		
Vin blanc	L	0.100		
Crème liquide liaison	L	0.080		
<b>Décor :</b>				
Citron jaune	Pièce	2		
Romarin	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cuisse de lapin tandoori, polenta, confit de fenouil	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Raidir sans coloration les cuisses.</li> <li>→ Ajouter la garniture aromatique.</li> <li>→ Ajouter les épices.</li> <li>→ Mouiller et marquer en cuisson.</li> <li>→ Décanter, crémier et réduire la sauce.</li> <li>→ Confire le fenouil.</li> <li>→ Confectionner la polenta crémeuse.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Cuisse de lapin	Pièce	4		
Carotte (paysanne)	Kg	0.100		
Oignon (ciselé)	Kg	0.080		
Fond blanc de veau lié	L	0.600		
Bouquet garni	Pièce	1		
Epices Tandoori	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.030		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
<b>Garniture :</b>				
Fenouil (émincé)	Kg	0.450		
Huile d'olive	L	0.080		
Beurre	Kg	0.050		
Oignon (ciselé)	Kg	0.050		
Pastis	L	0.100		
<b>Polenta :</b>				
Polenta	Kg	0.160		
Lait	L	0.450		
Beurre	Kg	0.040		
Crème liquide liaison	L	0.100		
Cumin	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Moelleux aux noix de pécan, glace spéculoos	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Beurrer les moules. → Confectionner les moelleux. → Cuire à 180°-10 minutes. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Chocolat noir couverture	Kg	0.180		
Farine	Kg	0.080		
Œuf	Pièce	5		
Sucre	Kg	0.060		
Noix de pécan	Kg	0.060		
Beurre (moules)	Kg	0.060		
Glace spéculoos P.A.I.	L	0.400		
<b>Décor :</b>				
Sucre glace	Kg	0.005		
Noix de pécan	Kg	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Panna-cotta au Cointreau, abricots flambés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Panna-cotta :</b>			<p>→ Confectionner la panna-cotta en verrine.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La verrine et le crumble sur assiette.</li> <li>• Les abricots et les éléments pour le flambage en salle sur plat.</li> </ul>	
Crème liquide liaison	L	0.500		
Sucre roux	Kg	0.090		
Gélatine (feuille)	Pièce	2		
Cointreau	L	0.050		
<b>Sablé breton P.A.I. (crumble)</b>	Pièce	4		
<b>Base flambage :</b>				
Sucre	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.020		
Citron jaune	Pièce	1		
Jus d'orange	L	0.020		
Abricot aux sirop	Pièce	4		
Cointreau	L	0.080		