

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**
 - ☞ **L'ananas flambé, glace gingembre, crumble spéculoos (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)
Gaspacho betterave, mousse de chèvre frais (4 portions) ou Salade de lentilles vertes du Puy aux coques, vinaigrette à l'orange (4 portions)	Service à l'assiette	
Brochette de bœuf sauce béarnaise, pomme de terre au four, tomate provençale (4 portions) ou Brandade de maigre, salade de roquette (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce béarnaise à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Ananas flambé, glace gingembre, crumble spéculoos (4 portions) ou Cœur coulant au chocolat, glace praliné (4 portions)	Service au guéridon (flambage de l'ananas en salle)	
	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (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			Gaspacho betterave, mousse de chèvre frais	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Tailler, rassembler les éléments du gaspacho. Laisser macérer au froid 1 H minimum. ➔ Mixer avec quelques glaçons, chinoiser le gaspacho. ➔ Suer les échalotes, rassembler les éléments, émulsionner. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Betterave (cuite, pelée)	Kg	0.300		
Tomate (mondée)	Kg	0.125		
Poivron rouge (pelé)	Kg	0.125		
Vinaigre de Xérès	L	0.020		
Huile d'olive	L	0.050		
Sorbet chèvre :				
Chèvre frais	Kg	0.075		
Crème liquide 35% MG	L	0.070		
Ciboulette (ciselée)	Botte	0.100		
Échalote (ciselée)	Kg	0.025		
Décor :				
Betterave Chioggia	Kg	0.080		
Ciboulette (brin)	Botte	0.100		
Curry	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de lentilles vertes du Puy aux coques, vinaigrette à l'orange	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Marquer les lentilles en cuisson, les égoutter puis les refroidir. ➔ Marquer en cuisson les coques façon marinière. ➔ Confectionner la vinaigrette d'orange. ➔ Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Lentille verte du Puy	Kg	0.300		
Bouillon de légume	L	1		
Carotte (brunoise)	Kg	0.065		
Oignon (ciselé)	Kg	0.065		
Bouquet garni	Pièce	PM		
Ail (haché)	Kg	0.015		
Clou de girofle	Kg	PM		
Coque marinière :				
Coque	Kg	0.600		
Oignon (ciselé)	Kg	0.025		
Échalote (ciselée)	Kg	0.025		
Vin blanc	L	0.100		
Persil plat (haché)	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.020		
Vinaigrette orange :				
Huile d'olive	L	0.100		
Échalote (ciselée)	Kg	0.015		
Orange (jus et zeste)	Pièce	1		
Curry	Kg	PM		
Marinière de coque	L	PM		
Ciboulette (ciselée)	Botte	0.100		
Décor :				
Chicorée rouge	Pièce	1		
Orange	Pièce	1		
Coque en coquille	Kg	PM		
Ciboulette (brin)	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brochette de bœuf sauce béarnaise, pomme de terre au four, tomate provençale	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer en cuisson les pommes de terre au four dans du papier aluminium. → Monter les brochettes. → Préparer la sauce béarnaise. → Réaliser et rôtir les tomates provençales. → Griller les brochettes. → Dresser : - Le plat sur assiette. - La sauce béarnaise en saucière.	
Rumsteck	Kg	0.560		
Lard gras	Kg	0.100		
Poivron P.A.I. trio couleur	Kg	0.150		
Oignon rouge	Kg	0.150		
Brochette bois	Pièce	4		
Sauce Béarnaise :				
Vin blanc	L	0.040		
Vinaigre de cidre	L	0.040		
Échalote (ciselée)	Kg	0.040		
Estragon (haché)	Botte	0.100		
Cerfeuil (haché)	Botte	0.100		
Poivre noir en grain	Kg	PM		
Œuf jaune	Pièce	3		
Beurre	Kg	0.150		
Eau	L	PM		
Estragon (finition)	Botte	0.100		
Cerfeuil (finition)	Botte	0.100		
Accompagnement :				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.800		
Crème fraîche	L	0.150		
Ciboulette (ciselée)	Botte	1		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Feuille aluminium	Pièce	PM		
Tomate calibre 57	Kg	0.500		
Ail	Kg	0.020		
Thym	Botte	0.250		
Huile d'olive	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brandade de maigre, salade de roquette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer en cuisson les pommes de terre. → Confectionner la purée de pomme de terre. → Sauter les pavés à l'huile d'olive. → Monter la brandade en cercles individuels, la maintenir au chaud. → Confectionner le beurre blanc. → Préparer les éléments du décor. → Dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Maigre	Kg	0.480		
Huile d'olive	L	0.050		
Chapelure Panko	Kg	0.060		
Citron jaune (jus)	Pièce	1		
Purée de pomme de terre :				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.700		
Lait	L	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Ail	Kg	0.030		
Huile d'olive	L	0.050		
Beurre	Kg	0.020		
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.030		
Beurre blanc :				
Échalote (ciselée)	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.020		
Vinaigre de cidre	L	0.020		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Beurre	Kg	0.100		
Décor :				
Roquette	Kg	0.080		
Huile d'olive	L	0.080		
Vinaigre balsamique	L	0.020		
Oignon (frit)	Kg	0.015		
Basilic (frit)	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ananas flambé, glace gingembre, crumble spéculoos	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Préparer les tranches d'ananas. ➔ Préparer sur un plateau les éléments pour le flambage à disposition du candidat. ➔ Dresser et décorer harmonieusement le crumble de spéculoos sur assiette.	
Ananas sweet	Pièce	1		
Rhum brun	L	0.040		
Sucre	Kg	0.120		
Sucre cassonade	Kg	0.120		
Beurre	Kg	0.100		
Citron vert	Pièce	1		
Citron jaune	Pièce	1		
Feuille d'ananas	Pièce	PM		
Jus d'ananas	L	0.080		
Décor :				
Glace gingembre	L	0.400		
Crumble spéculoos P.A.I.	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cœur coulant au chocolat, glace praliné	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser le biscuit chocolat. → Mouler l'appareil dans des flexi-pan chemisés. Bloquer au froid. → Façonner et cuire des torsades de pâte feuilletée. → Cuire les biscuits au four 12 minutes à 180°C. → Démouler, dresser et décorer harmonieusement sur assiette.	
Couverture noire 55%	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.080		
Œuf	Pièce	3		
Sucre	Kg	0.125		
Farine	Kg	0.100		
Maïzena	Kg	0.010		
Dressage :				
Sauce chocolat P.A.I.	L	0.150		
Noix (caramélisée)	Kg	0.050		
Glace au praliné	L	0.400		
Pâte feuilletée	Kg	0.080		
Sucre glace	Kg	0.020		
Beurre	Kg	0.015		