

**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 :
 - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
 - et
 - ☞ **La coupe glacée façon mojito (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;">Velouté froid d'artichaut aux moules (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Ragoût de fèves, œuf poché, coulis de poivron (4 portions)</p>	Service à l'anglaise du velouté	
	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;">Médailillon de lotte sauce façon basquaise, flan de courgette, trio de riz (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Filet d'agneau en croûte, salsifis au jus d'agrumes (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Découpage du filet d'agneau en salle (service au guéridon)	
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p style="text-align: center;">Cake au citron caramélisé, compotée de griotte au serpolet, glace pistache (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Coupe glacée façon mojito (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	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			
	<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"/>	
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"/>	
	<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						
	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			

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.OEUF.S.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			Velouté froid d'artichaut aux moules	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Artichaut (fond surgelé)	Kg	0.400	→ Cuire les moules en marinière.	
Poireau (blanc)	Kg	0.100	→ Chinoiser le jus de marinière.	
Oignon	Kg	0.060		
Farine	Kg	0.050	→ Décoquiller et réserver les moules dans leur jus.	
Échalote	Kg	0.080		
Huile d'olive	L	0.050		
Curcuma	Kg	PM	→ Confectionner le velouté :	
Fond blanc de volaille	L	1.000	<ul style="list-style-type: none"> • Détailler les artichauts en quartiers. • Émincer l'échalote, l'oignon et le poireau, dans l'huile d'olive. • Suer les quartiers d'artichaut. • Singer, mouiller avec le fond et la marinière. • Cuire, mixer, lier le velouté et le maintenir au frais. 	
Liaison velouté :				
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Oeuf jaune	Pièce	1		
Moule marinière :				
Moule de bouchot	Kg	0.500		
Échalote	Kg	0.080		
Vin blanc	L	0.200		
Artichaut étuvé :				
Artichaut (fond surgelé)	Kg	0.100	→ Escaloper puis étuver les artichauts.	
Beurre	Kg	0.020	→ Dresser le velouté en soupière.	
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ragoût de fèves, œuf poché, coulis de poivron	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Pocher, rafraîchir et ébarber les œufs. → Monder, couper en quartiers puis épépiner les tomates pour les confire. → Cuire séparément à l'anglaise les fèves et les asperges. → Réserver les pointes et détailler le reste des asperges en salpicon. → Suer la brunoise de chorizo puis ajouter les fèves et les asperges. → Sécher les tranches de poitrine fumée. → Marquer en cuisson le coulis. → Remettre en température les œufs pochés. → Assembler et dresser le tout bien chaud dans des assiettes bassin. 	
Fève (surgelée)	Kg	0.200		
Asperge verte	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.200		
Chorizo	Kg	0.050		
Olive noire	Kg	0.025		
Huile d'olive	L	0.025		
Œuf	Pièce	4		
Vinaigre blanc	L	0.100		
Coulis de poivron :				
Huile d'olive	Pce	0.025		
Poivron rouge	Pce	0.250		
Décor :				
Poitrine fumée (tranche fine)	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Médailon de lotte sauce façon basquaise, flan de courgette, trio de riz	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Détailler la lotte en médaillons. → Confectionner le flan de courgette et cuire au bain-marie. → Préparer la sauce basquaise, mixer, chinoiser et réserver. → Cuire à grand mouillement le riz. → Sauter les médaillons, flamber, déglacer à la crème balsamique. → Dresser sur assiettes. 	
Queue de lotte	Kg	1.200		
Huile d'olive	Kg	0.060		
Crème balsamique	L	0.020		
Cognac (flambage)	L	0.040		
Sauce façon basquaise :				
Huile d'olive	L	0.030		
Oignon	Kg	0.070		
Tomate	Kg	0.600		
Concentré de tomate	Kg	0.020		
Piment d' Espelette	Kg	PM		
Ail	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pièce	1		
Poivron rouge	Kg	0.200		
Flan de courgette :				
Courgette	Kg	0.500		
Œuf	Pièce	1		
Œuf jaune	Pièce	4		
Crème liquide 35% MG	Kg	0.100		
Cumin	Kg	PM		
Beurre (pour chemiser)	Kg	0.040		
Échalote	Kg	0.030		
Huile d'olive	L	0.030		
Riz :				
Trio de riz	Kg	0.150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet d'agneau en croûte, salsifis au jus d'agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Filet d'agneau	Kg	0.600	→ Parer et ficeler le filet d'agneau. → Préparer la croûte, l'étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis conserver au frais. → Confectionner la gastrique. → Sauter l'agneau, pincer les sucs, déglacer au vin blanc. → Mouiller au jus de veau, ajouter le jus d'orange, les zestes et réduire. → Assembler le jus à la gastrique. → Sauter les salsifis au beurre. → Déposer la croûte sur le filet, puis terminer la cuisson au four. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> • Le filet d'agneau sur plat. • Le jus en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Huile d'olive	L	0.050		
Vin blanc	L	0.100		
Chapelure	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.100		
Noisette (en poudre)	Kg	0.060		
Persil frisé	Botte	0.250		
Jus de veau P.A.I.	L	0.500		
Jus aux agrumes :				
Jus d'orange	L	0.100		
Orange (zeste)	Kg	0.500		
Citron (zeste)	Kg	0.500		
Miel	Kg	0.050		
Vinaigre de Xérès	L	0.010		
Garniture :				
Salsifis (surgelé)	Kg	0.700		
Beurre	Kg	0.040		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cake au citron caramélisé, compotée de griottes au serpolet, glace pistache	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Farine	Kg	0.140	→ Confectionner le cake.	
Œuf	Pièce	3		
Beurre demi-sel	Kg	0.050	→ Cuire la compotée de griottes :	
Sucre	Kg	0.180	<ul style="list-style-type: none"> • Caraméliser le sucre. 	
Poudre à lever	Kg	0.003	<ul style="list-style-type: none"> • Déglacer au vin rouge. 	
Citron jaune (zeste)	Pièce	3	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter les griottes et le serpolet. 	
Compotée de griottes :				
Griotte dénoyautée	Kg	0.300	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire la compotée. 	
Serpolet	Botte	PM		
Sucre	Kg	0.050		
Vin rouge	L	0.125	→ Préparer les quenelles de glace.	
Glace :				
Glace pistache	L	0.200	→ Dresser sur assiette.	

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe glacée façon mojito	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner la compotée de fraises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tailler et sucrer les fraises. • Ajouter la chiffonnade de menthe. <p>→ Elaborer la Chantilly.</p> <p>→ Torrifier puis concasser les noisettes.</p> <p>→ Préparer les quenelles de sorbet.</p> <p>→ Dresser en coupe.</p>	
Sorbet mojito P.A.I.	L	0.200		
Sorbet citron vert P.A.I.	L	0.200		
Chantilly au rhum :				
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Sucre glace	Kg	0.040		
Extrait de vanille	L	PM		
Rhum blanc	L	PM		
Gélatine feuille	Kg	0.002		
Compotée de fraises :				
Fraise	Kg	0.250		
Sucre	Kg	0.030		
Menthe	Botte	0.100		
Décor :				
Noisette	Kg	0.040		
Menthe	Botte	0.100		