

**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 pavé de bœuf sauté, sauce aux poivres, gratin de macaronis (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)
Velouté de fèves à la menthe, cromesquis aux épices (4 portions) Ou Nems de canard, salade de jeunes pousses (4 portions)	Service à l'assiette	
Filets de rouget au vin rouge, haricots blancs au paprika (4 portions) Ou Pavé de bœuf sauté, sauce aux poivres, gratin de macaronis (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (flambage du pavé de bœuf et finition de la sauce)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Carrot-cake, mousse cassis-fraises (4 portions) Ou Tartelette chocolat, crème anglaise au café (4 portions)	Service à l'assiette (service de la crème au café à l'anglaise)	

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 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 de fèves à la menthe, cromesquis aux épices	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Cuire le riz. → Mélanger le riz chaud avec la crème fraîche, les épices, la coriandre et l'huile. → Laisser refroidir, former des petites boules puis les paner à l'anglaise. → Frire les cromesquis à 180°C. → Réaliser le velouté de fèves à la menthe. → Dresser harmonieusement dans une assiette bassin. 	
Fève surgelée	Kg	0.600		
Échalote	Kg	0.040		
Beurre demi-sel	Kg	0.030		
Crème épaisse	Kg	0.030		
Menthe	Botte	0.200		
Cromesquis :				
Riz basmati	Kg	0.100		
Crème épaisse	Kg	0.020		
4 épices	Kg	PM		
Raz-el-hanout	Kg	PM		
Coriandre	Botte	0.100		
Huile d'olive	L	0.020		
Farine	Kg	PM		
Œuf	Pièce	1		
Pain d'épices	Kg	0.050		
Décor :				
Concombre	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.020		
Fève	Kg	0.050		
Shiso	Botte	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nems de canard, salade de jeunes pousses	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Sauter dans un wok la carotte, le chou, l'ail et le gingembre. ➔ Ajouter le bouillon, la sauce huître et l'huile de sésame. ➔ Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. ➔ Effiloche le canard et confectionner la farce à nems. ➔ Façonner et frire les nems. ➔ Réunir et mixer les éléments de la sauce cacahuètes. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Cuisse de canard confite	Kg	0.200		
Feuille de brick	Pièce	6		
Ail	Kg	0.020		
Gingembre	Kg	0.020		
Carotte	Kg	0.100		
Chou blanc	Kg	0.100		
Bouillon volaille	L	0.050		
Sauce huître	L	0.020		
Huile de sésame	L	PM		
Sauce cacahuètes :				
Vinaigre de riz	L	0.010		
Beurre de cacahuète	Kg	0.010		
Sauce soja	L	0.010		
Citron vert (jus)	Pièce	0.250		
Huile de sésame	L	0.030		
Huile de colza	L	0.020		
Graine de sésame	Kg	PM		
Décor :				
Mesclun	Kg	0.050		
Cacahuète	Kg	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filets de rouget au vin rouge, haricots blancs au paprika	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Fileter les rougets. ➔ Réaliser la sauce avec les arêtes. ➔ Cuire la sauce vin rouge au four à couvert à 150°C pendant 45 minutes. ➔ Chinoiser, réduire si nécessaire, monter la sauce au beurre à l'envoi. ➔ Marquer en cuisson les haricots blancs. ➔ Glacer à blanc les courgettes. ➔ Rôtir sous la salamandre les filets de rouget. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Rouget barbet	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.040		
Fleur de sel	Kg	PM		
Sauce vin rouge :				
Huile d'olive	L	0.020		
Arête de rouget	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Concentré de tomate	Kg	0.020		
Vin rouge	L	0.400		
Fond brun lié	L	0.500		
Bouquet garni	Pièce	1		
Ail	Kg	0.010		
Beurre	Kg	0.050		
Accompagnement :				
Haricot coco blanc	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.030		
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Fumet de poisson	L	1		
Ail	Kg	0.010		
Thym	Botte	PM		
Beurre	Kg	0.040		
Décor :				
Courgette glacée	Kg	0.250		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de bœuf sauté, sauce aux poivres, gratin de macaronis	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Infuser la crème avec le lait, l'ail et le bouquet garni.</p> <p>→ Cuire les macaronis dans la crème infusée.</p> <p>→ Égoutter les macaronis et réduire la crème à la nappe. La lier avec les jaunes d'œufs et le parmesan.</p> <p>→ Plaquer les macaronis avec l'appareil. Saupoudrer de parmesan et gratiner au four.</p> <p>→ Préparer les éléments de la sauce.</p> <p>→ Marquer les pavés aux poivres selon le point de cuisson demandé.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pavés sur poêle bi-métal. • Les éléments de la sauce sur assiette. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Pavé de rumsteak	Kg	0.600		
Poivre de Malabar	Kg	0.030		
Huile de tournesol	L	0.020		
Beurre	Kg	0.020		
Sauce :				
Cognac	L	0.040		
Vin blanc	L	0.100		
Fond brun lié	L	0.400		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Garniture :				
Macaroni	Kg	0.200		
Crème liquide 35% MG	L	0.500		
Lait	L	0.200		
Ail	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pièce	1		
Œuf jaune	Pièce	2		
Parmesan râpé	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carrot-cake, mousse cassis-fraises	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Crémer le beurre, l'huile et le sucre cassonade au batteur. → Incorporer l'œuf puis la farine. → Incorporer les carottes râpées et les noix concassées. → Garnir des cadres inox individuels. → Cuire au four à 200°C. → Masquer de chocolat blanc fondu. → Confectionner la gelée de cassis et couler la gelée à 20°C sur le carrot-cake. → Confectionner la mousse fraise et finir de garnir le cadre. Lisser. → Réaliser la tuile agrume. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Beurre	Kg	0.030		
Huile de tournesol	L	0.025		
Sucre cassonade	Kg	0.070		
Œuf	Pièce	1		
Farine	Kg	0.050		
Bicarbonate de soude	Kg	0.002		
Cannelle	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.070		
Cerneau de noix	Kg	0.020		
Chocolat blanc	Kg	0.050		
Gelée de cassis :				
Vin rouge	L	0.150		
Porto rouge	L	0.025		
Sucre	Kg	0.015		
Purée de cassis	Kg	0.150		
Gélatine	Kg	0.003		
Mousse fraise :				
Purée de fraise	Kg	0.200		
Gélatine	Kg	0.005		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Tuile agrume :				
Beurre	Kg	0.040		
Sucre	Kg	0.100		
Zeste d'orange	Pièce	0.500		
Jus d'orange	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.030		
Décor :				
Glace vanille	L	0.250		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette chocolat, crème anglaise au café	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser la crème anglaise parfumée au café. ➔ Fouetter le mascarpone avec le sucre et l'extrait de café. ➔ Décorer la tartelette avec le mascarpone et le cacao. ➔ Dresser la tartelette sur assiette. ➔ Dresser la sauce en saucière. 	
Tartelette chocolat P.A.I	Pièce	4		
Mascarpone	Kg	0.125		
Cacao amer	Kg	0.010		
Sucre	Kg	0.015		
Extrait de café	L	PM		
Crème anglaise :				
Café en grain	Kg	0.010		
Lait	L	0.400		
Œuf jaune	Pièce	4		
Sucre	Kg	0.080		
Extrait de café	L	PM		