

# 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<br>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<br>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<br>17 h 00 – 18 h 00 | Pratique | 1 h 00 |
| 11 h 00 – 12 h 00<br>18 h 00 – 19 h 00<br><b>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<br>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 tartelette aux framboises, Chantilly au vin rouge (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>Risotto de petits pois</b><br/>(4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Chou vert frisé,<br/>consommé aux crevettes grises</b><br/>(4 portions)</p>                                               | Service à l'assiette                                                        |                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                             |                      |
| <p style="text-align: center;"><b>Dorade entière façon grenobloise,<br/>pommes croquettes</b><br/>(4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Souris d'agneau braisée au citron confit,<br/>ragoût de légumes</b><br/>(4 portions)</p> | Service au guéridon<br>(filetage de la dorade en salle)                     |                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Service à l'assiette                                                        |                      |
| <b>Fromages</b><br>(6 portions)                                                                                                                                                                                                                                                            | Service au plateau                                                          | Service à l'assiette |
| <p style="text-align: center;"><b>Tartelette aux framboises,<br/>Chantilly au vin rouge</b><br/>(4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Sablé normand aux nectarines,<br/>crème à la verveine</b><br/>(4 portions)</p>             | Service à l'assiette                                                        |                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Service à l'assiette<br>(service de la crème à la verveine<br>à l'anglaise) |                      |

|                                                                                                                               |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>ANNEXE 1</b><br><b>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</b><br>(à remettre aux examinateurs pour correction)<br>C2-2.2 | N° du candidat : |
|                                                                                                                               | Date :           |

| LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE | CHEF DE RANG             | COMMIS                   | Estimation du temps (en minutes) |
|----------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| <b>AVANT LE SERVICE</b>                |                          |                          |                                  |
|                                        | <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"/> |                                  |
| <b>PENDANT LE SERVICE</b>              |                          |                          |                                  |
|                                        | <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"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
|                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                                  |
| <b>APRÈS LE SERVICE</b>                |                          |                          |                                  |
|                                        | <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<br>C4-1.1<br>C4-1.4<br><br>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                                                          |              |      |           |        |      |        |  |            |         |          |            |         |            |         |          |        |  |        |           |           |                |  |  |
| <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<br>(à compléter<br>par le candidat) | Argumentation Commerciale C1-3.6 | Accord METS et BOISSONS<br>C1-3.6      | Communication avec<br>l'équipe de cuisine<br>(Annonces / Temps)<br>C1-2.2 |
|------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                  | Type de boisson<br>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 :**

| <b>PHASE ÉCRITE</b><br>C5-1.2<br>Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité |          |            |          |           |             | <b>PHASE PRATIQUE</b><br>C5-2.3<br>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>                                                          |              |
| <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><br>C5-1.3 <i>Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements</i>                              |          |            |          |           |             |                                                                   |              |

|                                                                                                                                                                                                          |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ANNEXE 5</b><br><b>Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation</b><br>(à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)<br>C3-2.1 Evaluer son travail et /ou celui de son équipe. | <b>N° de candidat :</b> |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Date :</b>           |

| → 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              |       |          | Risotto de petits pois                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Denrées                       | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
| <b>Risotto :</b>              |       |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Réaliser la crème de petit pois. Mixer et ajouter la menthe ciselée.</li> <li>➔ Réaliser le risotto.</li> <li>➔ Cuire les petits pois à l'anglaise.</li> <li>➔ Lier le risotto à l'envoi avec le parmesan et le mascarpone. Ajouter les petits pois égouttés.</li> <li>➔ Confectionner des tuiles de parmesan à la poêle.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul> |   |
| Huile d'olive                 | L     | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Oignon                        | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Ail                           | Kg    | 0.010    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Vin blanc                     | L     | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Bouillon de légume            | L     | 0.700    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Riz arborio                   | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Petit pois                    | Kg    | 0.300    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Parmesan                      | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Mascarpone                    | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                               |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Crème de petits pois :</b> |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Laitue                        | Pièce | 0.500    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Beurre                        | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Oignon                        | Kg    | 0.025    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Bouillon de légume            | L     | 0.400    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Petit pois                    | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Ail                           | Kg    | 0.010    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Crème liquide                 | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Menthe                        | Botte | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                               |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Décor :</b>                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Parmesan râpé                 | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                               |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |

| FICHE TECHNIQUE              |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 |
|------------------------------|-------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT             |       |          | Chou vert frisé,<br>consommé aux crevettes grises                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Denrées                      | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Coussinet de chou :</b>   |       |          | <p>➔ Tailler les carottes en brunoise, ciseler les oignons. Râper le gingembre et l'ail, mélanger et réserver au frais.</p> <p>➔ Prélever 4 belles feuilles de chou et les cuire à l'anglaise.</p> <p>➔ Tailler le tofu en macédoine.</p> <p>➔ Suer les têtes de crevettes avec les parures de gingembre et l'ail haché. Déglacer avec la sauce soja et sauce poisson. Ajouter la citronnelle, les tiges d'oignons et mouiller à l'eau.</p> <p>➔ Cuire 45 minutes et chinoiser.</p> <p>➔ Faire suer les légumes taillés. Étuver avec un peu de bouillon de crevettes.</p> <p>➔ Garnir les feuilles de chou des légumes étuvés.</p> <p>➔ Passer le tofu dans la farine et frire avec les queues de crevettes.</p> <p>➔ Dresser le coussinet de chou en assiette bassin. Arroser de consommé et déposer les queues de crevettes autour.</p> |   |
| Chou frisé                   | Pièce | 0.500    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Gingembre                    | Kg    | 0.030    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Carotte                      | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Oignon botte                 | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Ail                          | Kg    | 0.020    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <b>Consommé :</b>            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Sauce soja                   | L     | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Sauce nuoc-mam               | L     | 0.020    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Citronnelle                  | Botte | 0.500    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Eau                          | L     | 0.600    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Poivre noir                  | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Ail                          | Kg    | 0.010    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <b>Décor :</b>               |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Tofu à l'ail des ours        | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Crevette grise entière cuite | Kg    | 0.200    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Cive                         | Botte | 0.300    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Farine de riz                | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Huile de tournesol           | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Coriandre                    | Botte | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|                              |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |

| FICHE TECHNIQUE                |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 |
|--------------------------------|-------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT               |       |          | Dorade entière façon grenobloise, pommes croquettes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |
| Denrées                        | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Base :</b>                  |       |          | → Habiller les dorades.<br>→ Préparer les éléments de la grenobloise.<br>→ Sauter les dorades façon meunière.<br>→ Frire les pommes croquettes.<br>→ Hacher le persil et lever les segments de citron.<br>→ Dresser les mets : <ul style="list-style-type: none"> <li>La dorade sur plat avec la garniture grenobloise.</li> <li>La garniture selon la convenance du candidat.</li> </ul> |   |
| Dorade portion                 | Pièce | 4        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Huile de tournesol             | L     | 0.030    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Beurre clarifié                | Kg    | 0.030    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Farine                         | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|                                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <b>Garniture grenobloise :</b> |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Pain de mie                    | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Beurre clarifié                | Kg    | 0.010    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Huile de tournesol             | L     | 0.020    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Citron jaune                   | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Câpre fine                     | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|                                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <b>Pomme croquette :</b>       |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Pomme croquette P.A.I.         | Kg    | 0.500    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Huile de friture               | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|                                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <b>Décor :</b>                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Persil plat                    | Botte | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Citron jaune                   | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| Beurre noisette                | Kg    | 0.025    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|                                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |

| FICHE TECHNIQUE            |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |
|----------------------------|-------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT           |       |          | Souris d'agneau braisée au citron confit, ragoût de légumes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
| Denrées                    | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
| <b>Souris braisée :</b>    |       |          | <p>→ Blanchir la couenne de porc puis l'émincer.</p> <p>→ Parer les souris et les épicer.</p> <p>→ Les braiser lentement à 140°C à couvert.</p> <p>→ Tailler les navets en quartiers, les asperges en tronçons.</p> <p>→ Pocher séparément les légumes à la vapeur.</p> <p>→ Chinoiser et réduire le jus de braisage avec le citron confit en dés.</p> <p>→ Glacer les souris sous la salamandre.</p> <p>→ Lier les légumes au beurre et à la sarriette.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p> |   |
| Souris d'agneau (4 pièces) | Kg    | 1.200    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Ras-el-hanout              | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Huile d'olive              | L     | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Oignon                     | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Carotte                    | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Concentré de tomate        | Kg    | 0.010    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Vin blanc                  | L     | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Fond brun clair            | L     | 0.700    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Ail                        | Kg    | 0.010    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Couenne de porc            | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Citron confit au sel       | Pièce | 0.500    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| <b>Ragoût de légumes :</b> |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Petit pois surgelé         | Kg    | 0.300    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Fève surgelée              | Kg    | 0.250    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Navet botte                | Botte | 0.250    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Asperge verte surgelée     | Kg    | 0.200    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Sarriette                  | Botte | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Beurre                     | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| <b>Décor :</b>             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| Sarriette                  | Botte | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |

| FICHE TECHNIQUE             |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                          | 4 |
|-----------------------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT            |       |          | Tartelette aux framboises,<br>Chantilly au vin rouge                                                                                        |   |
| Denrées                     | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                  |   |
| <b>Base :</b>               |       |          | → Réduire le vin d'hypocras au sirop.<br><br>→ Monter la Chantilly et y incorporer le sirop.<br><br>→ Dresser harmonieusement sur assiette. |   |
| Tartelette framboise P.A.I. | Pièce | 4        |                                                                                                                                             |   |
|                             |       |          |                                                                                                                                             |   |
| <b>Chantilly :</b>          |       |          |                                                                                                                                             |   |
| Vin hypocras                | L     | 0.150    |                                                                                                                                             |   |
| Crème liquide 35% MG        | L     | 0.200    |                                                                                                                                             |   |
| Sucre glace                 | Kg    | 0.015    |                                                                                                                                             |   |
|                             |       |          |                                                                                                                                             |   |
| <b>Décor :</b>              |       |          |                                                                                                                                             |   |
| Framboise                   | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                             |   |
| Menthe                      | Botte | 0.100    |                                                                                                                                             |   |
|                             |       |          |                                                                                                                                             |   |

| FICHE TECHNIQUE             |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 |
|-----------------------------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT            |       |          | Sablé normand aux nectarines, crème à la verveine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
| Denrées                     | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
| <b>Sablé :</b>              |       |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Confectionner la pâte sablée.</li> <li>➔ Cuire les sablés individuels à 150°C au four.</li> <li>➔ Confectionner la crème pâtissière infusée à la verveine. Finir la crème diplomate.</li> <li>➔ Pocher les oreillons de nectarines dans le sirop.</li> <li>➔ Sauter les oreillons de nectarines.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> <li>➔ Dresser le coulis de fraises en saucière.</li> </ul> |   |
| Farine                      | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Beurre                      | Kg    | 0.065    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Sucre glace                 | Kg    | 0.030    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Poudre d'amande             | Kg    | 0.020    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Levure chimique             | Kg    | 0.003    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Cannelle                    | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Fleur de sel                | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Œuf jaune                   | Kg    | 0.025    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|                             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| <b>Crème diplomate :</b>    |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Lait                        | L     | 0.250    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Oeuf jaune                  | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Sucre                       | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Maïzena                     | Kg    | 0.030    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Verveine                    | Botte | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Gélatine                    | Kg    | 0.004    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Crème liquide 35%MG         | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|                             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| <b>Nectarines sautées :</b> |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Nectarine jaune (2 pièces)  | Kg    | 0.250    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Beurre                      | Kg    | 0.020    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Eau                         | L     | 0.250    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Sucre                       | Kg    | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Verveine                    | Botte | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|                             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| <b>Décor :</b>              |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
| Coulis de fraise P.A. I.    | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|                             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |