

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**E32 –Sous-épreuve d’organisation
et mise en œuvre d’un service**

Mode d’évaluation : ponctuel

Durée : 4 h 00 Coef. : 4

**PHASE ÉCRITE D’ORGANISATION DU TRAVAIL ET
D’ARGUMENTATION COMMERCIALE**

Activités	Horaire	Nature de l’épreuve	Durée
Prise de contact et transmission des consignes par le professeur ressource.	8 h 50 – 9 h 00 15 h 50 – 16 h 00		0 h 10
À partir des informations fournies, compléter les annexes 1, 2, 3 et 4.	9 h 00 – 10 h 00 16 h 00 – 17 h 00	Écrite	1 h 00

PHASE PRATIQUE D’ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION

<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d’une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...). - Contrôler les marchandises (office). 	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat			
Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d’auto évaluation (annexe 5)	12 h 00 – 14 h 00 19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00

→Exemple d’organisation horaire qui peut être adaptée en fonction des contraintes des centres d’épreuve et en respectant les modalités du règlement d’examen.

A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Durée : 1 h 00

TRAVAIL À FAIRE

À partir du menu défini au paragraphe « B- Phase pratique – Organisation générale de l'épreuve », compléter les annexes suivantes pour 6 couverts répartis sur les 2 tables dont vous avez la charge.

- **Annexe 1 :**
 - le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
 - la fiche de prévision de matériel et de linge.

***Les annexes 1 et 2 seront relevées et photocopiées au bout de 25 minutes.
À l'aide de ces deux annexes, vous passez les consignes à votre commis.
(5 à 10 minutes)***

- **Annexe 3 :**
 - la fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu à servir.

L'annexe 3 est relevée et photocopiée à l'issue de la phase écrite.

- **Annexe 4 :**
 - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
 - ☞ **L'œuf mollet, asperges vertes, sauce hollandaise (4 portions)**
 - et**
 - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**

***L'annexe 4 est relevée à la fin de la phase écrite et
redonnée au candidat pour le contrôle des marchandises.***

- **Annexe 5 :**
 - la fiche de synthèse et d'évaluation du travail réalisé.

L'annexe 5 sera à compléter et à remettre au jury en fin de service.

B - PHASE PRATIQUE – ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 3 h 00

TRAVAIL À FAIRE**Situation de service**

2 tables pour un total de 6 couverts

MENU AVEC CHOIX		
MENU	TABLE 1 (4 cvts)	TABLE 2 (2 cvts)
Cigare à la grecque, tzatziki (4 portions) Ou Œuf mollet, asperges vertes, sauce hollandaise (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce hollandaise à l'anglaise)	
Truite de mer à l'oseille, pommes vapeur (4 portions) Ou Pintade rôtie à l'indienne, riz madras (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage de la pintade en salle)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Croquant aux fruits tièdes, glace vanille (4 portions) Ou Millefeuille framboise pistache, coulis de fruits rouges (4 portions)	Service à l'assiette	

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

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
AVANT LE SERVICE			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PENDANT LE SERVICE			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<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"/>	
APRÈS LE SERVICE			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ANNEXE 2

Fiche de prévision de matériel et de linge pour l'ensemble des deux tables
(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE CANDIDAT

Date :

C2-1.2 C4-1.1 C4-1.4 Fiche de prévision du matériel	Assiettes						Couverts								Verres			Autre matériel						
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages			
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère									
Mise en place																								
Entrées																								
Plats																								
Fromages																								
Desserts																								
Service																								
TOTAL																								
Platerie et autres																								

Fiche de prévision de linge				
Désignations	Molletons Quantités	Nappes Quantités	Désignations	Quantités
Table rectangle			Serviettes clients	
Table carrée			Serviette transport	
Table ronde			Torchon vaisselle	
Guéridon			Torchon verre	
Autres :			Autres :	

ANNEXE 3

Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu

avec association mets/vins en fonction du menu à servir, de la carte des vins et des boissons du centre d'examen, et des fiches techniques de cuisine mis à la disposition du candidat.

(à remettre aux examinateurs)

N° DE CANDIDAT

Date :

Menu (à compléter par le candidat)	Argumentation Commerciale C1-3.6	Accord METS et BOISSONS C1-3.6	Communication avec l'équipe de cuisine (Annonces / Temps) C1-2.2
		Type de boisson Région, Appellation	
Entrée 1			
Entrée 2			
Plat 1			
Plat 2			
Fromages			
Dessert 1			
Dessert 2			

ANNEXE 4
FICHE D'APPROVISIONNEMENT
ET DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES
 (à remettre aux examinateurs pour correction)
 C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

N° DE CANDIDAT

Date :

PHASE ÉCRITE C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						PHASE PRATIQUE C5-2.3 Contrôler la qualité marchande	
FAMILLES DE PRODUITS	Unité	Qté Cdée	T° -18°C	T° 3°/6°C	T° ambiante	Conforme	Non conforme
<i>Ex : huile de tournesol</i>	<i>L</i>	<i>0.2</i>			X	X	
ÉPICERIE							
BEURRE.OEUF.S.FROMAGE							
BOISSONS / ALCOOLS							
FRUITS ET LÉGUMES							
BOUCHERIE /SALAISONS							
POISSONNERIE							
SURGELÉS							
OBSERVATIONS : C5-1.3 <i>Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements</i>							

ANNEXE 5

Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation
 (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)
 C3-2.1 Evaluer son travail et /ou celui de son équipe.

N° de candidat :

Date :

→ J'évalue le travail réalisé		Non satisfaisant	Satisfaisant	→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé
Activité	Cocher la ou les personnes concernées par l'activité			
Réaliser et contrôler la mise en place	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<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"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cigare à la grecque, tzatzíki	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser la farce féta. ➔ Façonner 16 cigares avec les feuilles de brick. ➔ Réaliser la sauce tzatzíki. ➔ Frire les cigares au moment. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Féta	Kg	0.125		
Feuille de brick	Pièce	4		
Menthe	Botte	0.050		
Tomate séchée	Kg	0.050		
Yaourt grec	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.040		
Sauce tzatzíki :				
Concombre	Kg	0.050		
Menthe	Botte	0.025		
Yaourt grec	Pièce	1		
Citron	Pièce	0.500		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Aneth	Botte	0.025		
Décor :				
Salade romaine	Pièce	0.500		
Olive noire	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.020		
Tomate	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Œuf mollet, asperges vertes, sauce hollandaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Pocher les asperges à la vapeur. ➔ Pocher l'œuf mollet. ➔ Réaliser la sauce hollandaise. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. ➔ Dresser la sauce en saucière. 	
Asperge verte	Kg	0.600		
Sauce hollandaise :				
Œuf jaune	Pièce	2		
Beurre	Kg	0.120		
Citron	Pièce	0.500		
Œuf mollet :				
Œuf	Pièce	4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Truite de mer à l'oseille et pommes vapeur	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer la saumure. Laisser macérer les pavés de truite 15 minutes.</p> <p>→ Tourner les pommes de terre vapeur.</p> <p>→ Cuire l'oseille au beurre. Crémer et assaisonner.</p> <p>→ Égoutter les pavés de truite et les sauter à l'unilatéral.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Truite de mer filet	Kg	0.500		
Eau	L	1		
Sel de mer gris	Kg	0.030		
Sucre	Kg	0.010		
Huile d'olive	L	0.020		
Sauce à l'oseille :				
Oseille surgelé	Kg	1		
Beurre	Kg	0.060		
Crème liquide 35% MG	L	0.400		
Garniture :				
Pomme de terre	Kg	1		
Décor :				
Œuf de saumon	Kg	0.020		
Pousse de betterave	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pintade rôtie à l'indienne, riz Madras	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Réaliser la marinade et badigeonner la pintade.</p> <p>→ Assaisonner la pintade avec le laurier.</p> <p>→ Rôtir la pintade au four.</p> <p>→ Réaliser le riz Madras.</p> <p>→ Confectionner le jus de rôti par déglçage.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pintade sur plat. • Le jus de rôti en sauce. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Pintade entière (1 pièce)	Kg	1.300		
Yaourt nature	Kg	0.125		
Mélange tandoori	Kg	PM		
Cumin	Kg	PM		
Paprika fumé	Kg	PM		
Curcuma	Kg	PM		
Citron vert (jus)	Pièce	0.500		
Laurier	Botte	0.150		
Riz Madras :				
Riz basmati	Kg	0.200		
Cardamome verte	Kg	0.005		
Cannelle bâton	Bâton	0.250		
Amande effilée	Kg	0.050		
Raisin sec	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Oignon	Kg	0.060		
Laurier	Botte	0.050		
Jus de rôti :				
Gingembre	Kg	0.010		
Citronnelle	Bâton	0.250		
Ail	Kg	0.010		
Oignon	Kg	0.025		
Tomate concassée	Kg	0.080		
Bouillon de volaille	L	0.250		
Décor :				
Citron vert	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Croquant aux fruits tièdes, glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Croustillant de riz :			<p>→ Réaliser la nougatine.</p> <p>→ Fondre la couverture au bain-marie. Ajouter la feuilletine, le riz soufflé et la nougatine concassée.</p> <p>→ Abaisser sur un tapis en silicone. Congeler. Détailler à l'emporte-pièce.</p> <p>→ Tailler les fruits en macédoine. Les sauter au beurre et sucre puis ajouter les amandes et les noisettes concassées.</p> <p>→ Réunir dans une russe le sucre, les zestes d'orange et la crème. Réduire à la nappe.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Chocolat au lait couverture	Kg	0.100		
Gavotte	Kg	0.020		
Riz soufflé	Kg	0.010		
Nougatine	Kg	0.040		
Fruits sautés :				
Pomme	Kg	0.300		
Poire	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.025		
Sucre blond de canne	Kg	0.040		
Vanille poudre	Kg	PM		
Noisette concassée	Kg	0.020		
Amande concassée	Kg	0.080		
Crème orange :				
Sucre	Kg	0.025		
Orange (zestes)	Pièce	1		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Nougatine :				
Sucre	Kg	0.050		
Amande effilée	Kg	0.050		
Glucose	Kg	0.005		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Glace vanille	L	0.250		
Segment d'orange	Pièce	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Millefeuille framboise pistache, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Cuire le feuilletage entre 2 plaques à 170°C. ➔ Saupoudrer de sucre glace puis caraméliser. ➔ Réaliser la crème pâtissière. ➔ Foisonner la crème chaude avec le beurre froid. Parfumer avec la pâte de pistache. ➔ Dresser le millefeuille en alternant le feuilletage avec les framboises et la crème mousseline. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Pâte feuilleté P.A.I.	Pièce	0.500		
Sucre glace	Kg	0.050		
Crème mousseline pistache :				
Lait	L	0.250		
Œuf jaune	Kg	0.040		
Sucre	Kg	0.065		
Maïzena	Kg	0.025		
Beurre	Kg	0.120		
Pâte de pistache	Kg	0.025		
Décor :				
Framboise	Kg	0.125		
Coulis de framboise P.A.I.	L	0.100		
Menthe	Botte	0.100		