

**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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <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 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
<b>11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 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 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**
    - ☞ **Le quatre-quarts aux pommes flambées, caramel beurre salé (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

<b>MENU AVEC CHOIX</b>		
<b>MENU</b>	<b>TABLE 1 (4 cvts)</b>	<b>TABLE 2 (2 cvts)</b>
<p><b>Champignons farcis, émulsion d'asperges</b> (4 portions)</p> <p><b>Ou</b></p> <p><b>Œuf croustillant aux crevettes épicées</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p><b>Couscous de la mer aux agrumes, jus corsé</b> (4 portions)</p> <p><b>Ou</b></p> <p><b>Magret de canard laqué, bouillon de champignons, oignons farcis</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service du jus corsé à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<p><b>Fromages</b> (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p><b>Quatre-quarts aux pommes flambées, caramel beurre salé</b> (4 portions)</p> <p><b>Ou</b></p> <p><b>Charlotte aux fraises, biscuits roses de Reims</b> (4 portions)</p>	Service au guéridon (flambage des pommes en salle)	
	Service à l'assiette	

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

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"/>	
	<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 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																								
<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 (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 :**

<b>PHASE ÉCRITE</b> C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						<b>PHASE PRATIQUE</b> 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>			<b>X</b>	<b>X</b>	
<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> 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 :**

<b>→ J'évalue le travail réalisé</b>		<b>Non satisfaisant</b>	<b>Satisfaisant</b>	<b>→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé</b>
<b>Activité</b>	<b>Cocher la ou les personnes concernées par l'activité</b>			
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			Champignons farcis, émulsion d'asperges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Épointer les champignons, cuire à blanc et les refroidir dans le jus de cuisson.</p> <p>→ Réaliser la farce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Équeuter et hacher les pieds de champignons, ajouter le fromage frais et la chapelure.</li> </ul> <p>→ Farcir les champignons.</p> <p>→ Réaliser le croustillant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger le beurre pom-made, avec le parmesan et la chapelure. Lier au blanc d'œuf.</li> <li>Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé. Faire prendre au frais. Découper des disques de la taille des champignons.</li> </ul> <p>→ Cuire à l'anglaise les asperges et les sauter au beurre. Réserver.</p> <p>→ Déposer les petits disques de croustillant sur les champignons farcis et enfourner 7 minutes à 170°C.</p> <p>→ Réaliser l'émulsion :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Émincer les asperges et les pocher dans le lait et la crème.</li> <li>Mixer et passer au chinois.</li> <li>Au moment de l'envoi, émulsionner avec le beurre.</li> </ul> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Champignon de Paris (12 pièces)	Kg	0.250		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Beurre	Kg	0.050		
Fromage frais	Kg	0.100		
Chapelure	Kg	0.080		
<b>Croustillant :</b>				
Beurre	Kg	0.075		
Parmesan	Kg	0.040		
Chapelure	Kg	0.045		
Œuf Blanc	Pièce	1		
<b>Asperges sautées :</b>				
Asperge verte	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Émulsion :</b>				
Asperge verte	Kg	0.080		
Lait	L	0.100		
Eau de cuisson des asperges	L	PM		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Beurre	Kg	0.020		
<b>Décor :</b>				
Pousse de betterave	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Œuf croustillant aux crevettes épicées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Pocher les œufs mollets.</p> <p>→ Réaliser les éléments pour la panure :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tailler en chiffonnade les feuilles de brick.</li> <li>• Préparer l'anglaise avec les épices.</li> <li>• Paner et frire les œufs.</li> </ul> <p>→ Zester et presser le citron vert, confectionner la marinade. Faire mariner les queues de crevettes.</p> <p>→ Confectionner la crème de crevettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décortiquer les crevettes et les rissoler avec la garniture aromatique.</li> <li>• Mouiller au lait de coco et à la crème. Réduire.</li> <li>• Mixer et chinoiser.</li> </ul> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Œuf extra-frais	Pièce	5		
Farine	Kg	0.040		
Feuille de brick	Pièce	2		
Épice à tandoori	Kg	PM		
Huile pour friture	Pièce	1		
<b>Crevettes épicées :</b>				
Queue de crevette	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.010		
Citron vert	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.050		
Piment doux	Kg	PM		
<b>Crème de crevettes aux épices :</b>				
Crevette rose 60/80	Kg	0.250		
Huile d'arachide	L	0.020		
Oignon	Kg	0.050		
Curry	Kg	PM		
Curcuma	Kg	PM		
Concentré de tomate	Kg	0.020		
Ail	Kg	0.015		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Lait de coco	L	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Couscous de la mer aux agrumes, jus corsé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Décortiquer les crevettes, flamber au Cognac, déglacer au jus d'orange. Réduire et réserver dans leur jus.</p> <p>→ Zester et presser les oranges et le pomelo. Tailler en brunoise les carottes et le fenouil. Les étuver dans le jus d'agrumes.</p> <p>→ Confectionner le fumet de poisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter le bouquet garni, le concentré de tomate et l'ail.</li> <li>• Passer au chinois et réduire.</li> <li>• Ajouter la brunoise de fenouil et de carotte avec le reste de jus d'agrumes réduit.</li> <li>• Crémier, réduire et réserver.</li> </ul> <p>→ Lever les billes de carottes et de courgettes et les cuire à l'anglaise.</p> <p>→ Glacer à blanc les billes avec les raisins secs.</p> <p>→ Cuire et égrener la semoule de couscous.</p> <p>→ Détailler la lotte et le saumon en petits morceaux et les raidir au beurre.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couscous sur assiette.</li> <li>• Le jus corsé en saucière.</li> </ul>	
Lotte	Kg	0.300		
Saumon	Kg	0.300		
Crevette rose 60/80	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.020		
Beurre	Kg	0.040		
Cognac	L	0.030		
Jus d'orange	L	0.050		
<b>Jus corsé aux agrumes :</b>				
Fumet de poisson P.A.I.	L	0.300		
Orange bio	Pièce	2		
Pomelo ruby	Pièce	2		
Carotte	Kg	0.080		
Échalote	Kg	0.060		
Fenouil	Kg	0.060		
Bouquet garni	Pièce	1		
Concentré de tomate	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.020		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Couscous de légumes :</b>				
Raisin sec blond	Kg	0.050		
Courgette	Kg	0.200		
Carotte	Kg	0.400		
Semoule à couscous	Kg	0.250		
Menthe	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.050		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard laqué, bouillon de champignons, oignons farcis	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Parer et quadriller le magret.</p> <p>→ Pocher lentement les oignons dans le bouillon de légumes.</p> <p>→ Sauter les magrets, décanter et réserver la graisse.</p> <p>→ Réaliser le bouillon de champignons.</p> <p>→ Confectionner le sirop de laquage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caraméliser le miel, déglacer avec la sauce soja. Ajouter la citronnelle et le gingembre haché.</li> </ul> <p>→ Détailler les pêches en macédoine et les faire revenir dans la graisse de cuisson. Compoter légèrement et ajouter en fin de cuisson l'ail et le persil hachés.</p> <p>→ Évider les oignons et garnir des pêches en macédoine.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Magret de canard	Kg	0.700		
<b>Laquage :</b>				
Miel	Kg	0.025		
Sauce soja	L	0.050		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Citronnelle	Pièce	0.250		
Gingembre	Kg	0.010		
<b>Bouillon :</b>				
Graisse de cuisson	Kg	PM		
Oignon	Kg	0.100		
Champignon de Paris	Kg	0.400		
Bouillon de volaille	L	1		
<b>Oignon farci :</b>				
Pêche	Kg	0,700		
Persil plat	Botte	0.100		
Oignon à farcir	Kg	0.600		
Ail	Kg	0.015		
Bouillon de légume	L	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Quatre-quarts aux pommes flambées, caramel beurre salé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Biscuit quatre-quarts :</b>			<p>→ Réaliser le Biscuit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tailler en dés et compoter la pomme.</li> <li>• Confectionner l'appareil à quatre-quarts.</li> <li>• Chemiser le moule, garnir avec les pommes caramélisées et l'appareil à quatre-quarts.</li> <li>• Cuire à 175°C.</li> </ul> <p>→ Confectionner la sauce caramel.</p> <p>→ Éplucher, tailler en quartiers et pocher légèrement les pommes pour le flambage.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le quatre-quarts sur assiette.</li> <li>• Les pommes pochées à la cannelle et le sirop sur plat.</li> <li>• Les éléments de flambage sur assiette.</li> <li>• La sauce caramel en saucière.</li> </ul>	
Beurre	Kg	0.060		
Sucre	Kg	0.060		
Œuf	Kg	0.060		
Farine	Kg	0.060		
Poudre à lever	Kg	0.003		
Pomme golden	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
Sucre cassonade	Kg	0.030		
<b>Sauce caramel :</b>				
Glucose	Kg	0.025		
Sucre	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Beurre	Kg	0.025		
<b>Pommes pochées :</b>				
Pomme golden	Kg	0.400		
Sucre	Kg	0.300		
Eau	L	0.600		
Cannelle	Kg	PM		
Citron jaune	Pièce	1		
<b>Flambage :</b>				
Pomme pochée	Kg	PM		
Calvados	L	0.080		
Beurre	Kg	0.060		
Sucre	Kg	0.060		
Sirop de pochage	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Charlotte aux fraises, biscuits roses de Reims	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner une crème diplomate aromatisée à la liqueur de fraise. → Détailler les fraises en salpicon pour les incorporer à la diplomate. → Monter les charlottes individuelles et faire prendre au frais. → Monter une Chantilly parfumée à la liqueur. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Lait	L	0.250		
Œuf jaune	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.035		
Liqueur de fraise	L	0.020		
Gélatine	Kg	0.005		
Crème liquide 35 % MG	L	0.200		
Sucre glace	Kg	0.030		
Biscuit de Reims	Kg	0.120		
Fraise	Kg	0.150		
Nappage rouge	L	0.050		
Purée de fraise	Kg	0.030		
<b>Décor :</b>				
Crème liquide 35% MG	L	0.300		
Liqueur de fraise	L	0.020		
Menthe	Botte	0.100		
Fraise	Kg	0.100		