

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

- Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d'une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...). - Contrôler les marchandises (office).	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat			
Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d'auto évaluation (annexe 5)	12 h 00 – 14 h 00 19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00

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

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

Durée : 1 h 00

TRAVAIL À FAIRE

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

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

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

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

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

- **Annexe 4 :**
 - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
 - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
 - et**
 - ☞ **Le minestrone de fruits, granité de liqueur de coco, sorbet ananas (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)
Beignet de gambas, sauce tartare (4 portions) Ou Tomates mozzarella marinées (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (Service de la marinade de tomates à l'anglaise)	
Tagliatelles aux fruits de mer, sauce poulet (4 portions) Ou Poulet rôti au citron, boulghour aux herbes et légumes glacés (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage du poulet en salle)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Cappuccino fraise, pistache wasabi (4 portions) Ou Minestrone de fruits, granité de liqueur de coco, sorbet ananas (4 portions)	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (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			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
PENDANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
APRÈS LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

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>			<i>X</i>	<i>X</i>	
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 Évaluer 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	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Beignet de gambas, sauce tartare	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Confectionner la pâte à beignet. ➔ Peler à vif le citron pour la marinade. ➔ Décortiquer les gambas et les mariner. ➔ Préparer la garniture pour la sauce tartare. ➔ Confectionner la mayonnaise. ➔ Terminer la sauce tartare. ➔ Tremper et frire les beignets de gambas. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Farine	Kg	0.120		
Œuf jaune	Pièce	2		
Bière blonde	L	0.100		
Huile de tournesol	L	0.030		
Œuf blanc	Pièce	2		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Marinade de gambas :				
Gambas surgelée	Pièce	12		
Huile d'olive	L	0.040		
Citron jaune	Pièce	1		
Sauce tartare :				
Œuf jaune	Pièce	1		
Moutarde	Kg	0.020		
Vinaigre blanc	L	0.020		
Huile de tournesol	L	0.150		
Câpre	Kg	0.030		
Cornichon	Kg	0.030		
Persil	Botte	0.100		
Estragon	Botte	0.100		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.080		
Mesclun	Kg	0.080		
Forfait friture	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tomates mozzarella marinées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Détailler les tomates en fines tranches. ➔ Confectionner la marinade. ➔ Ciseler le basilic et l'échalote. ➔ Faire mariner les tomates et la mozzarella. ➔ Dresser les mets : • Dresser harmonieusement sur assiette. • La marinade en sauce.	
Tomate ananas	Kg	0.200		
Tomate marmande	Kg	0.200		
Mozzarella bille	Kg	0.160		
Marinade:				
Huile d'olive	L	0.200		
Basilic	Botte	0.200		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.080		
Échalote	Kg	0.050		
Finition :				
Mâche	Kg	0.050		
Roquette	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tagliatelles aux fruits de mer, sauce poulet	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Dessabler les coques et gratter les moules. ➔ Préparer les éléments de la marinère. ➔ Cuire les coquillages en marinère, puis les décortiquer. ➔ Passer le jus de la marinère au chinois et le conserver pour la sauce poulet. ➔ Confectionner la sauce poulet. ➔ Cuire les tagliatelles. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Tagliatelle fraîche	Kg	0.300		
Coquillages marinières :				
Coque	Kg	0.500		
Moule	Kg	1		
Crevette décortiquée	Kg	0.400		
Échalote	Kg	0.100		
Vin blanc	L	0.150		
Sauce poulet :				
Marinière des coquillages	L	PM		
Crème liquide 35%MG	L	0.100		
Basilic	Botte	0.200		
Curcuma	Kg	PM		
Finition :				
Tomate confite P.A.I.	Kg	0.100		
Basilic	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet rôti au citron, boulghour aux herbes et légumes glacés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller, contiser et brider le poulet. → Rôtir le poulet. → Améliorer le fond avec la garniture aromatique et abattis. → Mouiller et marquer en cuisson le boulghour. → Tourner les petits légumes et glacer la garniture (carottes, navets et chou romanesco). → Dresser les mets : • Le poulet sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat.	
Poulet P.A.C.	Kg	1.4		
Citron Jaune (bio)	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.040		
Huile d'olive	L	0.020		
Sauce au citron :				
Beurre	Kg	0.020		
Oignon	Kg	0.040		
Carotte	Kg	0.040		
Jus de veau lié P.A.I.	L	0.250		
Vin blanc	L	0.100		
Citron jaune (bio)	Pièce	1		
Bouquet garni	Pièce	1		
Garniture :				
Boulghour	Kg	0.200		
Fond blanc de volaille P.A.I.	L	0.400		
Beurre	Kg	0.050		
Coriandre	Botte	0.100		
Persil plat	Botte	0.100		
Carotte fane	Kg	0.200		
Navet fane	Kg	0.200		
Chou romanesco	Kg	0.200		
Sucre	Kg	0.060		
Décor :				
Citron confit	Kg	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cappuccino fraise, pistache wasabi	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Confectionner la soupe de fraises : - Couper les bâtons de citronnelle en 2 (dans la longueur) et les émincer. - Mixer les morceaux de fraises avec la citronnelle et le sucre glace. - Passer au chinois. ➔ Confectionner l'émulsion de wasabi : - Fouetter le mascarpone et la crème avec le wasabi et la vanille grattée. Ajouter un trait de vanille et le sucre. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Fraise	Kg	0.600		
Citronnelle bâton	Pièce	2		
Sucre glace	Kg	0.050		
Émulsion wasabi :				
Mascarpone	Kg	0.100		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Wasabi Pâte	Kg	0.012		
Sucre glace	Kg	0.040		
Vanille extrait	L	PM		
Finition :				
Glace pistache	L	0.400		
Citronnelle tige	Pièce	2		
Fraise	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Minestrone de fruits, granité de liqueur de coco, sorbet ananas	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Confectionner le granité coco. ➔ Réaliser le sirop. ➔ Tailler tous les fruits en brunoise et mélanger les avec le fruit de la passion. Faites mariner le tout avec le sirop. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Fraise	Kg	0.100		
Kiwi	Pièce	1		
Fruit de la passion	Pièce	1		
Banane	Kg	0.050		
Basilic	Botte	0.100		
Ananas	Pièce	0.250		
Nectarine blanche	Kg	0.150		
Granité coco :				
Liqueur de coco	L	0.012		
Sirop de sucre de canne	L	0.040		
Lait de coco	L	0.120		
Sorbet :				
Sorbet Ananas	L	0.400		
Sirop pour la marinade :				
Sucre	Kg	0.080		
Eau	L	0.150		
Basilic	Botte	0.200		
Vanille extrait	L	PM		