

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

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

Mode d’évaluation : ponctuel

Durée : 4 h 00 Coef. : 4

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

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

PHASE PRATIQUE D’ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION

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

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

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

Durée : 1 h 00

TRAVAIL À FAIRE

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

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

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

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

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

- **Annexe 4 :**
 - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
 - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
 - et**
 - ☞ **La crêpe farcie aux fruits d'été, caramel à l'orange (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)
Pressé de tomates au fromage frais, poivrons confits (4 portions) Ou Bruschetta de caviar d'aubergines (4 portions)	Service à l'assiette	
Limande grillée beurre maître d'hôtel, quinoa aux courgettes (4 portions) Ou Pavé de bœuf grillé, polenta cœur coulant, coulis de tomates balsamique (4 portions)	Service au guéridon (filetage de la limande en salle)	
	Service à l'assiette (service du coulis de tomates balsamique à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Crêpe farcie aux fruits d'été, caramel à l'orange (4 portions) Ou Nougat glacé, coulis de fruits rouges (4 portions)	Service à l'assiette	

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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère							
Mise en place																						
Entrées																						
Plats																						
Fromages																						
Desserts																						
Service																						
TOTAL																						
Platerie et autres																						

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

ANNEXE 3

Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu

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

(à remettre aux examinateurs)

N° DE CANDIDAT

Date :

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

ANNEXE 5

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

N° de candidat :

Date :

→ J'évalue le travail réalisé		Non satisfaisant	Satisfaisant	→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé
Activité	Cocher la ou les personnes concernées par l'activité			
Réaliser et contrôler la mise en place	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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			Pressé de tomates au fromage frais et poivrons confits	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Monder, couper en quartier et épépiner les tomates. ➔ Mariner les quartiers de tomate et les confire légèrement au four : 80°C pendant 40 minutes. ➔ Ciseler la ciboulette, monter la crème fouettée. ➔ Réaliser la mousse de fromage frais. ➔ Confectionner la vinaigrette. Réaliser une chiffonnade de basilic et l'ajouter lors de l'envoi à la vinaigrette. ➔ Monter le pressé de tomates en alternant les couches de : tomate pressée, mousse de fromage et poivrons confits. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Tomate (grosse)	Kg	1		
Mousse de fromage frais :				
Fromage frais de brebis	Kg	0.250		
Ciboulette	Botte	0.100		
Piment de Cayenne	Kg	PM		
Crème liquide 35 % MG	L	0.050		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.010		
Huile d'olive	L	0.020		
Poivrons confits :				
Poivron confit P.A.I.	Kg	0.200		
Vinaigrette :				
Miel	Kg	0.015		
Huile d'olive	L	0.040		
Crème de vinaigre balsamique	L	0.010		
Basilic	Botte	0.100		
Décor :				
Tomate cerise jaune	Kg	0.050		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bruschetta de caviar d'aubergines	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner le caviar d'aubergines. ➔ Torrifier les pignons de pin. ➔ Griller les tranches de pain de campagne et monter les bruschettas. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Aubergine	Kg	0.500		
Ail	Kg	0.025		
Citron jaune	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.080		
Pain de campagne (tranche)	Pièce	4		
Garniture :				
Jambon cru	Kg	0.080		
Bille de mozzarella	Kg	0.080		
Olive noire confite	Kg	0.040		
Roquette	Kg	0.050		
Tomate cerise	Kg	0.050		
Pignon de pin	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Limande grillée, beurre maître d'hôtel, quinoa aux courgettes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Habiller les limandes, mariner et griller.</p> <p>→ Confectionner le beurre maître d'hôtel.</p> <p>→ Tailler et étuver la macédoine de courgette.</p> <p>→ Cuire le quinoa et ajouter le jus de citron, le basilic ciselé et les courgettes sautées.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La limande et le beurre maître d'hôtel sur plat. • La garniture selon la convenance du candidat 	
Limande portion (4 pièces)	Kg	1		
Huile d'olive	L	0.030		
Citron	Pièce	1		
Thym	Botte	PM		
Beurre maître d'hôtel :				
Beurre	Kg	0.080		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Persil plat	Botte	0.250		
Quinoa aux courgettes :				
Quinoa	Kg	0.250		
Huile d'olive	L	0.030		
Fond blanc de volaille P.A.I.	L	0.500		
Courgette	Kg	0.100		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Basilic	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de bœuf grillé, polenta cœur coulant, coulis de tomates balsamique	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Mariner les pavés.</p> <p>→ Confectionner le coulis de tomates.</p> <p>→ Réaliser la polenta crémeuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chemiser les moules au beurre. • Cuire la polenta, ajouter l'emmental râpé. • Garnir les moules avec la polenta, insérer un dé de reblochon. Lisser le moule avec la polenta restante. • Congeler légèrement, démouler et frire au moment de l'envoi. <p>→ Sauter les tomates cerises dans le miel.</p> <p>→ Griller les pavés de bœuf.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p> <p>→ Dresser la sauce en saucière.</p>	
Bœuf (4 pavés)	Kg	0.520		
Huile de tournesol	L	0.050		
Polenta au cœur coulant :				
Polenta	Kg	0.125		
Beurre (chemisage)	Kg	0.040		
Eau	L	0.550		
Emmental râpé	Kg	0.050		
Reblochon	Kg	0.060		
Coulis de tomates balsamique :				
Tomate concassée P.A.I.	Kg	0.700		
Oignon	Kg	0.080		
Ail	Kg	0.030		
Crème de balsamique	L	0.025		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Bouquet garni	Pièce	1		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.080		
Miel	Kg	0.020		
Fleur de sel	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpe farcie aux fruits d'été, caramel à l'orange	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Confectionner l'appareil à crêpes et cuire les crêpes. → Pocher les pommes et les pêches puis les détailler en dés. → Compoter légèrement au beurre, puis en fin de cuisson ajouter les fraises en quartiers et le cassis. → Confectionner le caramel, déglacer à la crème. Réduire. → Ajouter le zeste d'orange, le jus et le Grand Marnier et réduire de nouveau. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Farine	Kg	0.250		
Sucre	Kg	0.030		
Œuf	Pièce	3		
Beurre	Kg	0.020		
Lait	L	0.500		
Compotée de fruits :				
Pêche	Kg	0.200		
Fraise	Kg	0.200		
Cassis	Kg	0.200		
Pomme golden	Kg	0.150		
Eau	L	0.120		
Sucre	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.025		
Sauce caramel à l'orange :				
Sucre	Kg	0.100		
Eau	L	0.030		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Orange	Pièce	1		
Grand Marnier	L	0.040		
Décor :				
Fraise	Kg	0.040		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nougat glacé, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Nougat glacé P.A.I.	Pièce	4		
Coulis de fruits rouges P.A.I.	L	0.080		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		
Framboise	Kg	0.040		