

**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 :
    - ☞ **Crêpes flambées au Grand Marnier, sorbet citron vert (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)
<b>Rouleaux de printemps</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Crique de pommes de terre aux lardons</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Pavé de thon, sauce bordelaise, légumes à l'espagnole</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Suprême de volaille grillé, sauce paloise, tian de légumes</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce paloise à l'anglaise)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Crêpes flambées au Grand Marnier, sorbet citron vert</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Crème brûlée aux pommes, sirop de mélisse</b> (4 portions)	Service au guéridon (flambage des crêpes 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"/>	
	<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"/>	
	<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		
							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																						
<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			Rouleaux de printemps	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Sauter les juliennes de carottes et de courgettes.</p> <p>→ Déglacer à la sauce soja.</p> <p>→ Pocher le vermicelle de riz.</p> <p>→ Décortiquer les crevettes.</p> <p>→ Hacher les herbes aromatiques.</p> <p>→ Façonner les rouleaux de printemps.</p> <p>→ Confectionner la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser le concassé de tomates.</li> <li>• Confectionner la gastrique et ajouter le gingembre haché.</li> <li>• Ajouter le concassé de tomate, porter à frémissement, mixer.</li> <li>• Refroidir.</li> </ul> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Galette de riz	Pièce	8		
Carotte	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.100		
Crevette rose	Kg	0.400		
Vermicelle de riz	Kg	0.060		
Coriandre	Botte	0.100		
Menthe	Botte	0.100		
Soja frais	Kg	0.050		
Sauce soja	L	0.020		
<b>Sauce :</b>				
Tomate	Kg	0.125		
Gingembre	Kg	0.005		
Sucre	Kg	0.020		
Vinaigre de riz	L	0.025		
Sauce soja	L	0.010		
Huile de sésame	L	0.020		
Curry	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Laitue iceberg	Pièce	0.250		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crique de pommes de terre aux lardons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Hacher les herbes aromatiques et ciseler l'oignon.</li> <li>→ Tailler les lardons en allumettes et les blanchir, égoutter.</li> <li>→ Préparer la liaison et incorporer les pommes de terre râpées, les herbes aromatiques et les lardons blanchis.</li> <li>→ Confectionner les criques, sauter légèrement et terminer la cuisson au four.</li> <li>→ Hacher les herbes pour la vinaigrette et confectionner la vinaigrette.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Pomme de terre	Kg	0.700		
Œuf	Pièce	4		
Crème épaisse	Kg	0.050		
Ciboulette	Botte	0.050		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Persil plat	Botte	0.040		
Oignon	Kg	0.050		
Lardon fumé	Kg	0.100		
<b>Vinaigrette :</b>				
Persil plat	Botte	0.010		
Estragon	Botte	0.050		
Ciboulette	Botte	0.050		
Cerfeuil	Botte	0.050		
Vinaigre de cidre	L	0.030		
Huile de noisette	L	0.090		
<b>Décor :</b>				
Roquette	Kg	0.080		
Mâche	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de thon, sauce bordelaise, légumes à l'espagnole	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Hacher le basilic et confectionner la marinade.</li> <li>➔ Détailler le filet de thon en pavés et les faire mariner.</li> <li>➔ Confectionner la sauce bordelaise et la monter au beurre.</li> <li>➔ Confectionner le concassé de tomate.</li> <li>➔ Tailler et suer les légumes en brunnoise et ajouter le chorizo en dés.</li> <li>➔ Étuver légèrement et ajouter les haricots rouges et le concassé de tomate.</li> <li>➔ Sauter les pavés de thon.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Filet de thon	Kg	0.480		
Huile d'olive	L	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Paprika	Kg	PM		
Basilic	Botte	0.100		
<b>Légumes à l'espagnole :</b>				
Chorizo fort	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	0.020		
Oignon rouge	Kg	0.070		
Courgette	Kg	0.200		
Poivron rouge	Kg	0.125		
Poivron vert	Kg	0.100		
Haricot rouge	Kg	0.120		
Tomate	Kg	0.250		
Spigol ou épice à Paëlla	Kg	PM		
<b>Sauce bordelaise :</b>				
Vin rouge tannique	L	0.110		
Échalote	Kg	0.015		
Concentré de tomate	Kg	0.005		
Fond brun lié	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.025		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Suprême de volaille grillé, sauce paloise, tian de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confectionner la marinade des suprêmes.</p> <p>→ Mariner les suprêmes.</p> <p>→ Confectionner la chapelure d'herbes.</p> <p>→ Monter le tian et le marquer en cuisson.</p> <p>→ Assaisonner les suprêmes, quadriller et terminer la cuisson au four.</p> <p>→ Confectionner la réduction de la sauce paloise.</p> <p>→ Monter le sabayon et terminer la sauce.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dresser harmonieusement sur assiette.</li> <li>• Dresser la sauce paloise en saucière.</li> </ul>	
Suprême de poulet	Kg	0.600		
Huile d'arachide	L	0.050		
Safran	Kg	PM		
Menthe	Botte	0.200		
Baie rose concassée	Kg	PM		
<b>Tian de légumes :</b>				
Courgette	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.200		
Aubergine	Kg	0.200		
Chapelure	Kg	0.100		
Persil plat	Kg	0.100		
Basilic	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.025		
Huile d'olive	L	0.025		
Parmesan	Kg	0.040		
<b>Sauce paloise :</b>				
Menthe	Botte	0.015		
Cerfeuil	Botte	0.010		
Échalote	Kg	0.025		
Vin blanc	L	0.025		
Vinaigre blanc	L	0.025		
Œuf jaune	Pièce	3		
Beurre	Kg	0.180		
Menthe (finition)	Botte	0.015		
Cerfeuil (finition)	Botte	0.015		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpes flambées au Grand Marnier, sorbet citron vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confectionner l'appareil à crêpe.</p> <p>→ Sauter les crêpes (2 par personne).</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les crêpes sur plat.</li> <li>• Les éléments de flambage sur assiette.</li> <li>• Le sorbet selon la convenance du candidat.</li> </ul>	
Farine	Kg	0.250		
Œuf	Pièce	3		
Sucre	Kg	0.015		
Lait	L	0.500		
Beurre	Kg	0.010		
<b>Finition :</b>				
Sorbet citron vert	L	0.250		
<b>Flambage :</b>				
Grand Marnier	L	0.080		
Sucre	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.020		
Orange	Pièce	3		
Citron jaune	Pièce	1		
Cognac	L	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée aux pommes, sirop de mélisse	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Faire infuser le jus de pomme avec la crème et la vanille.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à crème brûlée.</p> <p>→ Cuire, saupoudrer de cassonade et caraméliser.</p> <p>→ Confectionner le sirop de mélisse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire infuser la mélisse dans le sirop.</li> <li>• Lier à la fécule, ajouter le citron et colorer.</li> </ul> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Jus de pomme	L	0.250		
Crème liquide 35%MG	L	0.250		
Vanille (gousse)	Pièce	0.500		
Œuf jaune	Pièce	6		
Sucre	Kg	0.060		
Orange (zeste)	Pièce	1		
Sucre cassonade	Kg	0.050		
<b>Sirop de mélisse :</b>				
Eau	L	0.075		
Sucre	Kg	0.075		
Mélisse fraîche	Botte	0.100		
Fécule	Kg	0.005		
Citron (jus)	Pièce	0.500		
Colorant vert	L	PM		
<b>Décor :</b>				
Pomme golden	Kg	0.150		