

**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 filet de canard aux poires, crêpes de céleri (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

<b>MENU AVEC CHOIX</b>		
<b>MENU</b>	<b>TABLE 1 (4 cvts)</b>	<b>TABLE 2 (2 cvts)</b>
<b>Dahl indien aux épinards</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Makis avocat, saumon fumé</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Viennoise de limande,</b> <b>purée de haricot coco</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Filet de canard aux poires,</b> <b>crêpes de céleri</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (flambage du filet de canard et finition de la sauce aux poires)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Terrine d'agrumes au miel,</b> <b>bugnes lyonnaises,</b> <b>coulis de fruits exotiques</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Panna cotta au lait d'amande,</b> <b>gelée de griottes</b> (4 portions)	Service à l'assiette (service du coulis de fruits exotiques à l'anglaise)	
	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			Dahl indien aux épinards	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Laver les haricots et les lentilles à grande eau.</li> <li>➔ Marquer en cuisson avec le curcuma.</li> <li>➔ Émincer et suer l'oignon dans le ghee.(beurre clarifié)</li> <li>➔ Ajouter la tomate concassée, l'ail, le piment et le cumin. Laisser compoter 5 minutes.</li> <li>➔ Ajouter les épinards.</li> <li>➔ Incorporer les légumes avec les haricots et les lentilles.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Haricot mungo	Kg	0.120		
Lentille corail	Kg	0.100		
Epinard haché	Kg	0.100		
Curcuma	Kg	PM		
Ghee (beurre clarifié)	Kg	0.020		
Oignon rouge	Kg	0.080		
Tomate	Kg	0.120		
Piment vert	Kg	0.040		
Graine de cumin	Kg	PM		
Ail	Kg	0.015		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Maki avocat, saumon fumé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Préparer le liquide de cuisson pour le riz.</li> <li>➔ Cuire le riz pour sushi.</li> <li>➔ Détailler le saumon fumé en lamelle.</li> <li>➔ Émincer l'avocat.</li> <li>➔ Détailler en brunoise le concombre.</li> <li>➔ Confectionner les makis.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Feuille de Nori	Pièce	4		
Riz pour sushi	Kg	0.320		
Vinaigre de riz	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.050		
Sel	Kg	0.005		
Saumon fumé	Kg	0.100		
Concombre	Kg	0.100		
Avocat	Pièce	1		
<b>Sauce :</b>				
Sauce soja	L	0.060		
Pâte de wasabi	Kg	0.010		
Gingembre mariné	Kg	0.005		
<b>Décor :</b>				
Graine de sésame	Kg	PM		
Salade iceberg	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Viennoise de limande, purée de haricot coco	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Confectionner le beurre noisette et ajouter la chapelure torréfiée. Refroidir.</li> <li>→ Ajouter la poudre d'amande, l'ail haché et le parmesan râpé et abaisser entre deux feuilles de papiers sulfurisés. Faire prendre au dur et détailler des rectangles de 2 cm de large.</li> <li>→ Habiller et fileter les limandes.</li> <li>→ Assaisonner et plaquer les filets face contre face pour confectionner les tubes.</li> <li>→ Conditionner sous vide et cuire à 56°C à cœur.</li> <li>→ Cuire puis mixer les haricots blancs avec le fond.</li> <li>→ Monder et épépiner et concasser les légumes.</li> <li>→ Suer, mouiller et mixer.</li> <li>→ Disposer la croûte sur les limandes en tube et réchauffer à 120°C.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Limande (2 pièces)	Kg	1.200		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Croûte :</b>				
Beurre noisette	Kg	0.060		
Chapelure	Kg	0.040		
Parmesan	Kg	0.008		
Ail	Kg	0.010		
Poudre d'amande	Kg	0.080		
<b>Purée de haricot coco :</b>				
Haricot blanc	Boite	0.750		
Fond blanc de volaille	L	0.500		
<b>Bouillon de poivron à la tomate :</b>				
Huile d'olive	L	0.040		
Poivron rouge	Kg	0.150		
Tomate	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.040		
Paprika	Kg	PM		
Piment de Cayenne	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de canard aux poires, crêpes de céleri.	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Habiller, quadriller les filets de canard.</p> <p>→ Découper chaque filet en deux sur leur longueur.</p> <p>→ Épépiner et colorer les poires au beurre et saupoudrer de cumin en poudre.</p> <p>→ Déglacer au porto blanc, réduire, mouiller au jus de canard, couvrir et réduire jusqu'à consistance nappante.</p> <p>→ Étuver le céleri, lier à la farine, confectionner la liaison et sauter les crêpes de céleri.</p> <p>→ Sauter les filets rosés à cœur pour la finition en salle.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <p>→</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les filets de canard sur poêlon bi-métal</li> <li>• Les éléments de flambage sur assiette.</li> <li>• Les garnitures selon la convenance du candidat.</li> </ul>	
Filet de canard	Kg	0.600		
Huile de tournesol	L	0.025		
Oignon	Kg	0.050		
<b>Poire au Porto :</b>				
Poire	Pièce	2		
Beurre	Kg	0.010		
Porto blanc	L	0.100		
Jus de canard	L	0.250		
Cumin en poudre	Kg	PM		
<b>Crêpes de céleri :</b>				
Céleri (galet surgelé)	Kg	0.250		
Farine	Kg	0.150		
Œuf	Pièce	1.500		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Flambage :</b>				
Eau de vie de poire	L	0.040		
Porto blanc	L	0.050		
Jus de canard	L	0.300		
Beurre	Kg	0.025		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Terrine d'agrumes au miel, bugnes lyonnaises, coulis de fruits exotiques	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Lever les suprêmes d'agrumes, tailler en dés et réserver le jus obtenu.</p> <p>→ Tiédir le jus et ajouter la gélatine ramollie.</p> <p>→ Ajouter le miel et la menthe hachée.</p> <p>→ Mouler dans une terrine chemisée de film.</p> <p>→ Faire prendre 2 à 3 heures au frais.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à bugne.</p> <p>→ Laisser reposer au frais une heure.</p> <p>→ Détailler en bandelettes.</p> <p>→ Cuire à 170°C.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La terrine d'agrumes et les bugnes sur assiette.</li> <li>• Le coulis de fruits exotiques en saucière.</li> </ul>	
Orange	Kg	0.500		
Pamplemousse	Kg	0.500		
Menthe	Botte	0.100		
Gélatine	Kg	0.010		
Miel	Kg	0.050		
<b>Bugnes lyonnaises :</b>				
Farine	Kg	0.150		
Sucre	Kg	0.010		
Poudre à lever	Kg	0.003		
Beurre	Kg	0.065		
Œuf	Pièce	1		
Fleur d'oranger	L	PM		
<b>Décor :</b>				
Sucre glace	Kg	0.050		
Coulis de fruit exotique	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			<b>Panna cotta au lait d'amande, gelée de griottes</b>	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Confectionner la gelée de griottes. Mouler et laisser prendre au frais.</li> <li>➔ Confectionner la panna cotta et verser sur la gelée de griottes.</li> <li>➔ Confectionner les tuiles d'amandes.</li> <li>➔ Tailler et mariner la brunoise de fruits.</li> <li>➔ Décorer avec la brunoise de fruits et la tuile.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement la coupe sur assiette.</li> </ul>	
Crème liquide 35%MG	L	0.250		
Lait d'amande	L	0.250		
Sucre	Kg	0.050		
Kirsch	L	0.040		
Gélatine	Kg	0.006		
<b>Gelée de griotte :</b>				
Eau	Kg	0.065		
Gélatine	Kg	0.004		
Confiture de griotte	Kg	0.200		
Griotte à l'eau de vie	Kg	0.075		
<b>Brunoise de fruits :</b>				
Litchi	Kg	0.100		
Ananas	Kg	0.150		
Kirsch	L	PM		
<b>Tuile aux amandes :</b>				
Sucre	Kg	0.065		
Amande effilée	Kg	0.075		
Œuf	Pièce	1		
Farine	Kg	0.012		
Vanille liquide	L	PM		