

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 moelleux noix de pécan, bananes flambées (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)
Croustillant d'asperges au wasabi (4 portions) Ou Tartare de tomates (4 portions)	Service à l'assiette	
Saumon à l'orange, boulgour aux épices d'Orient (4 portions) Ou Cuisse de lapin au tandoori, compotée de fenouil, sauce raïta (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce raïta à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Gratin de fraises rhubarbe (4 portions) Ou Moelleux noix de pécan, bananes flambées (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (flambage des bananes en salle)	

ANNEXE 1 PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE (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			

N° DE CANDIDAT

(à remettre aux examinateurs pour correction)

Date :

[illegible]

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	☐	☐	☐	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			Croustillant d'asperges au wasabi	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Cuire séparément les petits pois et les asperges à l'anglaise. ➔ Tailler les asperges en tronçons de 3 millimètres. ➔ Réaliser une purée de petits pois avec le fromage frais, la menthe ciselée, les asperges en tronçon et l'assaisonnement. ➔ Badigeonner les demies feuilles de brick d'huile d'olive puis façonner des cigares avec la purée de légumes. ➔ Réaliser la vinaigrette. ➔ Frire les cigares. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Asperge blanche	Pièce	8		
Petit pois	Kg	0.100		
Fromage de chèvre frais	Kg	0.125		
Menthe	Botte	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Feuille de brick	Pièce	4		
Huile d'olive	L	0.020		
Vinaigrette :				
Pâte de wasabi	Kg	0.010		
Vinaigre de riz	L	0.040		
Huile de colza	L	0.080		
Décor :				
Ciboulette	Botte	0.100		
Menthe	Botte	0.100		
Petit pois	Kg	0.030		
Asperge (copeau)	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartare de tomates	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Monder, Épépiner et tailler les tomates en macédoine. Assaisonner, réserver au frais. ➔ Réduire le vin rouge à consistance sirupeuse. Ajouter le vinaigre et l'huile. ➔ Réaliser le pesto. ➔ Assaisonner la ricotta. ➔ Monter en nonnette la ricotta puis les couches de tomates rouges puis jaunes et surmonter de pesto. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Tomate ananas	Kg	0.400		
Tomate cœur de bœuf	Kg	0.400		
Ricotta	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.040		
Fleur de sel	Kg	PM		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Pesto :				
Basilic	Botte	1		
Ail	Kg	0.020		
Pignon de pin	Kg	0.020		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.050		
Vinaigrette :				
Vin rouge	L	0.250		
Vinaigre de vin rouge	L	0.020		
Huile de colza	L	0.060		
Décor :				
Roquette	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Saumon à l'orange, boulgour aux épices d'Orient	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Lever les zestes et les segments d'orange. Réserver le jus. ➔ Réunir dans un sac sous-vide les pavés de saumon, l'huile d'olive, le piment d'Espelette et le jus d'orange. ➔ Pocher en four vapeur à 38°C. ➔ Réaliser le boulgour. ➔ Réduire le jus de cuisson des saumons. Emulsionner au beurre avec un mixer plongeant. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Saumon en pavé	Kg	0.480		
Orange (zeste)	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.010		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Orange (segment)	Pièce	2		
Sauce :				
Jus de cuisson saumon	L	PM		
Beurre	Kg	0.100		
Accompagnement :				
Boulgour	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.020		
Oignon	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Mélange tandoori	Kg	PM		
Coriandre	Botte	0.100		
Décor :				
Segment d'orange	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cuisse de lapin au tandoori, compotée de fenouil, sauce raïta	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Désosser les cuisses et les façonner en jambonnette. ➔ Les faire mariner 1 heure au frais. ➔ Colorer les cuisses dans un four à 200°C – 10 minutes. ➔ Finir la cuisson à 120°C – 30 minutes. ➔ Tailler le fenouil et la courgette en brunoise. Étuver 15 à 20 minutes. ➔ Réaliser la sauce raïta. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. ➔ Dresser la sauce en saucière.	
Cuisse de lapin	Pièce	4		
Ail	Kg	0.030		
Mélange tandoori	Kg	PM		
Gingembre	Kg	0.010		
Moutarde	Kg	0.010		
Citron vert	Pièce	1		
Lait caillé	L	0.030		
Compotée de fenouil :				
Fenouil	Kg	0.400		
Courgette	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.050		
Badiane	Pièce	1		
Sauce raïta :				
Yaourt grec	Pièce	2		
Menthe	Botte	0.100		
Concombre	Kg	0.100		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gratin de fraises rhubarbe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Compoter les tronçons de rhubarbe. → Mixer les fraises pour le coulis avec le sucre glace. → Couper le reste des fraises en 4. → Réaliser la pâte à bombe. Incorporer délicatement la crème fouettée. Aromatiser. → Dresser harmonieusement sur assiette creuse : • Le coulis de fraise sur le fond des assiettes. • Ranger la compote de rhubarbe. • Puis les quarts de fraises. • Napper de sabayon et gratiner.	
Rhubarbe	Kg	0.700		
Sucre	Kg	0.100		
Vanille extrait	L	PM		
Fraise	Kg	0.450		
Coulis de fraise :				
Fraise	Kg	0.250		
Sucre glace	Kg	0.010		
Sabayon :				
Œuf jaune	Pièce	4		
Sucre	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.125		
Liqueur de fraise	L	0.010		
Décor :				
Groseille	Kg	0.050		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Moelleux noix de pécan, bananes flambées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Mélanger la poudre de noix de pécan, la poudre d'amande et le sucre glace. ➔ Ajouter la farine et le blanc d'œuf cru. ➔ Cuire à 140°C le glucose, le sucre et le miel. Réaliser la meringue italienne. ➔ Incorporer délicatement l'appareil aux noix. Mouler et cuire à 180°C. ➔ Dresser les mets : • Les bananes sur plat. • Les éléments du flambage sur assiette. • Le moelleux et la glace sur assiette.	
Noix de pécan en poudre	Kg	0.150		
Poudre d'amande	Kg	0.050		
Sucre glace	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.025		
Œuf blanc	Pièce	2		
Beurre fondu	Kg	0.075		
Meringue italienne :				
Œuf blanc	Pièce	4		
Glucose	Kg	0.015		
Sucre	Kg	0.040		
Miel	Kg	0.050		
Bananes flambées :				
Banane	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.075		
Citron	Pièce	1		
Rhum	L	0.060		
Décor :				
Glace caramel	L	0.250		
Noix de pécan	Kg	0.020		