

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

☞ **La tarte Tatin, sauce caramel au Calvados, glace vanille
(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)
Bruschetta de légumes et halloumi grillé (4 portions) Ou Terrine de chèvre frais et courgettes (4 portions)	Service à l'assiette	
Ballotine de merlan, choucroute, beurre blanc (4 portions) Ou Carré de porc en croûte de sarrasin (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage du carré de porc en salle)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tarte Tatin, sauce caramel au Calvados, glace vanille (4 portions) Ou Gelée de fraises basilic au vin rouge, palet breton (4 portions)	Service à l'assiette (service du caramel au Calvados à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	

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 :

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.OEUFS.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 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			Bruschetta de légumes et halloumi grillé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Trancher les courgettes dans la longueur puis les griller. ➔ Tailler les poivrons en 2, les évider puis les griller. ➔ Griller l'halloumi puis le tailler en cubes. ➔ Mariner les légumes et l'halloumi dans l'huile d'olive aux herbes. ➔ Mixer la moitié des poivrons avec le fromage frais. ➔ Toaster le pain et assembler la tartine. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Courgette	Kg	0.400		
Poivron rouge	Kg	0.200		
Poivron jaune	Kg	0.200		
Halloumi	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.150		
Origan frais	Botte	0.050		
Thym citron	Botte	0.050		
Tartine :				
Pain à bruschetta	Kg	0.400		
Fromage frais salé	Kg	0.250		
Huile d'olive	L	0.040		
Origan frais	Botte	0.050		
Thym citron	Botte	0.050		
Décor :				
Tomate séchée	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Terrine de chèvre frais et courgettes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Émincer à la mandoline des lamelles de courgette afin de chemiser le moule de la terrine. → Tailler le reste des courgettes en macédoine. → Pocher rapidement à la vapeur l'ensemble des courgettes. → Confectionner l'appareil de la terrine. Coller l'appareil avec l'agar-agar dilué dans un trait d'eau porté à ébullition. → Monter la terrine et réserver au froid. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Fromage frais de chèvre	Kg	0.250		
Courgette jaune	Kg	0.300		
Courgette verte	Kg	0.300		
Menthe	Botte	0.100		
Basilic	Botte	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Yaourt de chèvre	Kg	0.125		
Cumin	Kg	PM		
Agar-agar	Kg	0.002		
Décor :				
Bourrache	Pièce	4		
Roquette	Kg	0.040		
Huile d'olive	L	0.030		
Balsamique réduit	L	0.010		
Tomate séchée	Kg	0.020		
Noix	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ballotine de merlan, choucroute, beurre blanc	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Ballotine :			→ Réaliser la duxelles et la lier avec la mie de pain. → Façonner les ballotines farcies à la duxelles dans un film alimentaire. → Pocher les ballotines à la vapeur. → Cuire à l'anglaise les pommes de terre tournées. → Réaliser le beurre blanc. → Frire les croûtons. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Filet de merlan	Kg	0.600		
Champignon de Paris	Kg	0.250		
Échalote	Kg	0.025		
Vin blanc	L	0.040		
Pain de mie	Kg	0.050		
Persil plat	Botte	0.100		
Choucroute :				
Choucroute P.A.I.	Kg	0.500		
Pomme de terre	Kg	1		
Beurre blanc :				
Beurre	Kg	0.200		
Vinaigre de cidre	L	0.020		
Bière blonde	L	0.100		
Échalote	Kg	0.025		
Décor :				
Persil plat	Botte	0.100		
Croûton de pain de mie	Kg	0.050		
Huile de tournesol	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré de porc en croûte de sarrasin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Confectionner la croûte de sel. ➔ Colorer le carré de porc sur toutes ses faces. Refroidir. ➔ Envelopper le carré de porc dans l'algue dessalée puis dans la croûte. ➔ Cuire au four à 180°C pour obtenir 65°C à cœur. ➔ Réaliser le jus de cochon par déglacage. ➔ Réduire le jus à consistance nappante et chinoiser. ➔ Mixer les éléments du houmous. ➔ Cuire le chou vert émincé. ➔ Dresser les mets : • Le carré sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat.	
Carré de porc (4 côtes)	Kg	0.800		
Huile de tournesol	L	0.040		
Gros sel gris	Kg	0.150		
Farine de sarrasin	Kg	0.250		
Eau	L	0.125		
Algue kombu	Kg	0.020		
Jus de cochon :				
Beurre ½ sel	Kg	0.015		
Travers de porc	Kg	0.300		
Carotte	Kg	0.050		
Céleri rave	Kg	0.050		
Whisky breton	L	0.030		
Bière Guinness	L	0.250		
Fond de veau lié	L	0.300		
Houmous de haricot blanc :				
Haricot blanc (boite)	Kg	0.100		
Gomashio	Kg	0.010		
Huile d'olive	L	0.030		
Citron vert	Pièce	0.250		
Ail	Kg	0.010		
Cumin	Kg	PM		
Tombée de chou vert :				
Chou frisé	Kg	0.700		
Beurre ½ sel	Kg	0.050		
Bière Guinness	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte Tatin, sauce caramel au Calvados, glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la sauce caramel. La parfumer au Calvados. → Dresser harmonieusement sur assiette. → Dresser la sauce en saucière.	
Tarte tatin P.A.I.	Pièce	1		
Sauce caramel :				
Glucose	Kg	0.020		
Sucre	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Beurre	Kg	0.020		
Calvados	L	0.020		
Décor :				
Glace vanille	L	0.250		
Pomme	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gelée de fraises basilic au vin rouge, palet breton	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Palet breton :			➔ Réaliser les palets bretons. ➔ Réunir l'eau, le vin rouge, le jus de citron et porter à ébullition. ➔ Ajouter la gélatine réhydratée. ➔ Laisser tempérer le sirop avec la liqueur de fraises et le basilic ciselé. ➔ Décongeler et égoutter les fruits rouges. ➔ Ajouter les fruits à la gelée et mouler dans des empreintes flexipan. ➔ Réserver au frais. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Farine	Kg	0.100		
Œuf jaune	Kg	0.040		
Levure chimique	Kg	0.004		
Fleur de sel	Kg	PM		
Sucre glace	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.050		
Gelée de fraises :				
Eau	L	0.080		
Vin rouge	L	0.040		
Sucre	Kg	0.080		
Citron	Pièce	0.250		
Basilic	Botte	0.100		
Gélatine	Kg	0.007		
Liqueur de fraise	L	0.020		
Mélange de fruits rouges	Kg	0.300		
Décor :				
Fraise	Kg	0.100		
Menthe	Botte	0.100		