

**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 plateau de fromages (4 portions)**
    - et**
    - ☞ **Moelleux aux noix de pécan, glace vanille à l'amaretto (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>Ravioles à la ricotta</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Avocado toast</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Sole meunière, écrasé de pommes de terre et légumes nouveaux</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Filet mignon de porc farci aux tomates séchées, flan de carottes</b> (4 portions)	Service au guéridon (filetage de la sole en salle)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Moelleux aux noix de pécan, glace vanille à l'amaretto</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Tarte fine aux pêches, sorbet exotique, coulis nectarine</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du coulis à l'anglaise)	

<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"/>	

## 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 5**

**Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation**  
 (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)  
 C3-2.1 Évaluer 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			Ravioles à la ricotta	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Confectionner la farce à la ricotta.</li> <li>➔ Préparer le bouillon de légumes.</li> <li>➔ Monter les ravioles.</li> <li>➔ Pocher les ravioles.</li> <li>➔ Confectionner la sauce raviole à partir du bouillon de légumes.</li> <li>➔ Dresser sur assiette en arrosant les ravioles de sauce émulsionnée au parmesan, compter trois ravioles par personnes.</li> <li>➔ Décorer avec de la ciboulette ciselée.</li> </ul>	
Pâte à raviole P.A.I.	Kg	0.200		
<b>Farce à la Ricotta :</b>				
Ricotta	Kg	0.200		
Épinard	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.020		
Œuf	Pièce	1		
<b>Bouillon de légumes :</b>				
Carotte	Kg	0.080		
Oignon	Kg	0.080		
Champignon de Paris	Kg	0.080		
Poireau	Kg	0.080		
Parmesan	Kg	0.040		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Eau	L	0.200		
<b>Finition :</b>				
Ciboulette	Botte	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Avocado toast	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Confectionner la gelée de citron.</li> <li>➔ Réaliser l'écrasé d'avocat.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Avocat	Pièce	3		
Oignon rouge	Kg	0.040		
Citron vert	Pièce	0.500		
Huile d'olive	L	0.020		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Piment rouge frais	Kg	PM		
<b>Gel citron :</b>				
Eau	L	0.125		
Jus de citron vert	L	0.060		
Jus de citron jaune	L	0.060		
Sucre	Kg	0.035		
Agar-agar	Kg	PM		
<b>Dressage :</b>				
Tartine craquante au blé noir	Pièce	4		
Coriandre	Botte	0.100		
Oignon Rouge	Kg	0.045		
Tomate cerise	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sole meunière, écrasé de pommes de terre et légumes nouveaux	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Habiller les soles.</p> <p>→ Éplucher et laver tous les légumes.</p> <p>→ Glacer à blanc les navets et les carottes.</p> <p>→ Cuire les brocolis à l'anglaise.</p> <p>→ Confectionner l'écrasé de pomme de terre.</p> <p>→ Rôtir les tomates cocktails.</p> <p>→ Préparer les éléments de décor.</p> <p>→ Sauter les soles meunières.</p> <p>→ Réaliser le beurre meunière.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les soles et le beurre meunière sur le plat.</li> <li>• La garniture selon la convenance du candidat.</li> </ul>	
Sole portion	Pièce	4		
Farine	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.050		
Huile arachide	L	0.040		
<b>Beurre meunière :</b>				
Citron jaune	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.070		
<b>Ecrasé de pomme de terre :</b>				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.600		
Gros sel	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.050		
Ciboulette	Botte	0.200		
<b>Légumes nouveaux :</b>				
Carotte fane	Kg	0.100		
Navet nouveau	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.025		
Sucre	Kg	0.010		
Brocoli	Kg	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.050		
<b>Décor :</b>				
Citron jaune	Pièce	2		
Persil frisé	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet mignon de porc farci aux tomates séchées, flan de carottes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Préparer les éléments de la farce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suer l'oignon et l'ail.</li> <li>• Ajouter le chorizo et les tomates séchées.</li> <li>• Étuver.</li> <li>• Ajouter le mascarpone et les épices.</li> </ul> <p>→ Parer le filet mignon et l'ouvrir en portefeuille.</p> <p>→ Garnir avec la farce et ficeler.</p> <p>→ Détailler et cuire à l'anglaise les carottes.</p> <p>→ Mixer, passer au tamis et lier le flan.</p> <p>→ Mouler et cuire au bain-marie le flan.</p> <p>→ Rôtir le filet.</p> <p>→ Confectionner le fond de poêlage.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet mignon de porc	Kg	0.700		
Huile de tournesol	L	0.030		
Ail	Kg	0.020		
<b>Farce tomate séchée :</b>				
Tomate séchée	Kg	0.050		
Chorizo	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.040		
Mascarpone	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.020		
Curcuma	Kg	PM		
Basilic	Botte	0.100		
<b>Flan de carottes :</b>				
Carotte	Kg	0.600		
Œuf jaune	Pièce	4		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Estragon	Botte	0.100		
<b>Fond de poêlage :</b>				
Parure de porc	Kg	PM		
Parure de carotte	Kg	PM		
Oignon	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pièce	1		
Concentré de tomate	Kg	0.020		
Fond brun de veau	L	0.300		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Moelleux aux noix de pécan, glace vanille à l'amaretto	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Biscuit :</b>			<p>→ Préparer l'appareil à biscuit (mêler les poudres, lier au blanc d'œuf, ajouter le beurre fondu).</p> <p>→ Confectionner la meringue italienne.</p> <p>→ Incorporer l'appareil à la meringue italienne.</p> <p>→ Marquer en cuisson à 180° pendant 20 minutes.</p> <p>→ Préparer les éléments de décor (noix de pécan caramélisées).</p> <p>→ Dresser le moelleux sur assiette avec les quenelles de glace.</p>	
Noix de pécan en poudre	Kg	0.150		
Amande en poudre	Kg	0.050		
Sucre glace	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.025		
Œuf blanc	Pièce	2		
Beurre	Kg	0.075		
<b>Meringue italienne :</b>				
Œuf blanc	Pièce	4		
Glucose	Kg	0.018		
Sucre	Kg	0.030		
Miel	Kg	0.050		
<b>Glace :</b>				
Glace vanille	L	0.400		
Amaretto	L	0.050		
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.100		
Noix de pécan	Kg	0.040		
Sucre glace	Kg	0.020		
Sucre	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte fine aux pêches, sorbet exotique, coulis nectarine	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Détailler en disque la pâte feuilletée.</p> <p>→ Confectionner et répartir la crème d'amande sur les disques.</p> <p>→ Émincer les pêches, monter en rosace.</p> <p>→ Marquer en cuisson la tarte fine.</p> <p>→ Lustrer au nappage blond.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La tartelette et le sorbet sur assiette.</li> <li>• Le coulis en saucière.</li> </ul>	
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Pêche blanche	Kg	0.600		
<b>Crème d'amande :</b>				
Amande en poudre	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.080		
Œuf jaune	Pièce	2		
Cassonade	Kg	0.060		
Extrait de vanille	L	PM		
Sorbet exotique	L	0.400		
<b>Finition :</b>				
Purée de nectarine	Kg	0.150		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Sucre glace	Kg	0.030		
Nappage blond	Kg	0.080		