

**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

<ul style="list-style-type: none"> - 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

☞ **Crêpes caramélisées flambées au Grand-Marnier**

***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)
<p>Blinis de sarrasin, poissons fumés, crème de ciboulette (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Huîtres chaudes gratinées au céleri et cidre (4 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette (service de la crème ciboulette à l'anglaise)</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>	
<p>Mignon de porc farci aux tomates séchées, purée de pois chiches, asperges et tomates rôties (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Poulet biryani (4 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>	
<p>Fromages (6 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Service au plateau</p>	<p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>
<p>Crêpes caramélisées flambées au Grand- Marnier (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Éclair vanille (4 portions)</p>	<p style="text-align: center;">Service au guéridon (flambage des crêpes en salle)</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Service à l'assiette</p>	

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			
	<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"/>	
PENDANT LE SERVICE			
	<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"/>	
APRÈS LE SERVICE			
	<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"/>	

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																						
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			

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 :

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 Évaluer 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	<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			Blinis de sarrasin, poissons fumés, crème de ciboulette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Pâte à blinis :			<p>→ Réaliser la pâte puis sauter les blinis.</p> <p>→ Confectionner le tartare d'algues :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tremper les graines de tournesol dans de l'eau chaude. • Egoutter, mixer, assaisonner. <p>→ Monter et parfumer la crème fouettée.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les blinis de poissons harmonieusement sur assiette. • La sauce crème en saucière. 	
Lait	L	0.150		
Levure boulangère	Kg	0.006		
Sel	Kg	PM		
Sucre	Kg	PM		
Farine	Kg	0.060		
Farine de sarrasin	Kg	0.050		
Œuf	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.020		
Poissons fumés :				
Saumon fumé	Kg	0.150		
Maquereau fumé	Kg	0.150		
Œuf de saumon fumé	Kg	0.020		
Tartare d'algues :				
Graine de tournesol	Kg	0,150		
Citron jaune jus	Pièce	0.500		
Algue paillette	Kg	PM		
Aneth	Botte	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		
Sauce soja	L	0.010		
Crème de ciboulette :				
Crème liquide 35% MG	Kg	0.120		
Ciboulette	Botte	0.200		
Citron jaune jus	Pièce	0.500		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Décor :				
Citron jaune	Pièce	1		
Groseille	Kg	0.050		
Roquette	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Huîtres chaudes gratinées au cidre et céleri	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Ouvrir les huîtres. Réserver l'eau.</p> <p>→ Réaliser la purée de céleri.</p> <p>→ Confectionner la sauce :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réduire l'échalote ciselée avec le cidre et un trait d'eau des huîtres. • Monter le sabayon, émulsionner au beurre. • Incorporer délicatement la crème fouettée. <p>→ Garnir les coquilles d'huîtres. Ajouter la bunoise de pomme granny, napper de sauce.</p> <p>→ Gratiner sous la salamandre.</p> <p>→ Disposer les huîtres sur un lit de gros sel. Décorer harmonieusement.</p>	
Huîtres N°3	Pièce	12		
Purée de céleri :				
Céleri rave	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.020		
Lait	L	0.200		
Sel	Kg	PM		
Réglisse poudre	Kg	PM		
Sauce à glacer :				
Échalote	Kg	0.050		
Cidre	L	0.100		
Eau d'huître	L	PM		
Œuf jaune	Pièce	3		
Beurre demi-sel	Kg	0.100		
Crème liquide 35%MG	L	0.100		
Décor :				
Pomme granny	Kg	0.100		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Gros sel	Kg	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mignon de porc farci aux tomates séchées, purée de pois chiches, asperges et tomates rôties	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la purée de pois chiche.	
Mignon de porc	Kg	0.700		
Huile d'olive	L	0.040	→ Confectionner la farce. Farcir et rôtir le filet mignon.	
Jus de rôti :				
Parure de mignon	Kg	PM	→ Rôtir les légumes.	
Ail	Kg	0.010		
Oignon	Kg	0.050	→ Confectionner le jus de rôti.	
Thym citron	Botte	0.100		
Fond brun clair	L	0.250	→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Farce :				
Tomate séchée	Kg	0.050		
Féta	Kg	0.050		
Basilic	Botte	0.200		
Huile d'olive	L	0.020		
Ail	Kg	0.010		
Oignon	Kg	0.025		
Pignon de pin	Kg	0.015	Purée de pois chiche :	
Purée de pois chiche :				
Pois chiche appertisé	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.020		
Oignon	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Cumin	Kg	PM		
Fond blanc	L	0.200		
Bouquet garni	Pièce	1	Légumes rôtis :	
Légumes rôtis :				
Asperge verte	Kg	0.150		
Tomate cocktail grappe	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.040		
Thym citron	Botte	0.100		
Fleur de sel	Kg	PM		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Décor :				
Thym citron	Botte	0.100		
Tomate séchée	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet biryani	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Marinade :			→ Découper et mariner le poulet. → Cuire en cocotte le poulet parfumé et assaisonné biryani, → Cuire le riz avec les épices façon créole. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Menthe	Botte	0.100		
Coriandre	Botte	0.100		
Yaourt nature	Pièce	2		
Pulpe d'ail	Kg	0,010		
Gingembre	Kg	0,010		
Huile d'olive	L	0,020		
Mélange tandoori	Kg	PM		
Biryani :				
Poulet 4/4	Pièce	1		
Oignon rouge	Kg	0.120		
Cannelle bâton	Pièce	1		
Cardamome verte	Pièce	5		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Badiane	Pièce	1		
Piment oiseau	Pièce	1		
Laurier	Feuille	1		
Lait de coco	L	0.100		
Huile de tournesol	L	0.040		
Riz :				
Riz basmati	Kg	0.200		
Cumin graine	Kg	PM		
Clou de girofle	Pièce	2		
Curcuma	Kg	PM		
Finition :				
Noix de cajou	Kg	0.040		
Coriandre	Botte	0.100		
Menthe	Botte	0.100		
Citron vert	Pièce	1		
Oignon frit	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpes caramélisées flambées au Grand-Marnier	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Mettre à disposition du candidat selon sa convenance les éléments de flambage et les crêpes.	
Crêpe P.A.I	Pièce	8		
Élément de flambage :				
Sucre	Kg	0.100		
Citron jaune	Pièce	1		
Jus d'orange	L	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
Grand-Marnier	L	0.040		
Cognac	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Éclair vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner la crème mousseline vanille.</p> <p>→ Torréfier les noix. Concasser grossièrement.</p> <p>→ Préparer le glaçage.</p> <p>→ Garnir, glacer et décorer les éclairs.</p> <p>→ Dresser sur assiette.</p>	
Éclair P.A.I	Pièce	4		
Crème vanille :				
Lait	L	0.400		
Vanille gousse	Pièce	1		
Œuf jaune	Pièce	3		
Sucre	Kg	0.070		
Maïzena	Kg	0.030		
Beurre	Kg	0.045		
Glaçage :				
Crème liquide	L	0.100		
Chocolat blanc	Kg	0.150		
Gélatine feuille	Pièce	1		
Vanille extrait	L	PM		
Décor :				
Noix de Pécan	Kg	0.060		
Sucre glace	Kg	PM		