

**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

☞ **Le bavarois aux fraises, réduction balsamique (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)
<p style="text-align: center;"><b>Croquettes de chèvre, tomates marinées à la coriandre</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Crème de courgettes à la mousse de fourme d'Ambert</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;"><b>Papillote de cabillaud à l'orange, riz à la pancetta</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Couscous de poulet, langoustines aux agrumes</b> (4 portions)</p>	Service au guéridon (ouverture de la papillote en salle)	
	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;"><b>Fromages</b> (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p style="text-align: center;"><b>Bavarois aux fraises, réduction balsamique</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Blanc-manger au citron vert, compotée au miel</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service de la réduction balsamique 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"/>	
	<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"/>	
<b>APRÈS 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"/>	

## 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>			<i>X</i>	<i>X</i>	
<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 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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Croquettes de chèvre, tomates marinées à la coriandre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Faire suer les échalotes et l'ail.</li> <li>➔ Assembler avec le chèvre et les herbes aromatiques.</li> <li>➔ Assaisonner et former les croquettes. Congeler légèrement.</li> <li>➔ Torrifier les amandes et la chapelure.</li> <li>➔ Passer les croquettes dans la chapelure.</li> <li>➔ Confectionner les tomates marinées.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Crottin de chèvre frais	Pièce	4		
Ciboulette (hachée)	Botte	0.500		
Persil plat (haché)	Botte	0.125		
Échalote (ciselée)	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.020		
Ail (haché)	Kg	0.020		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Panure :</b>				
Amande (poudre)	Kg	0.150		
Chapelure blonde	Kg	0.250		
Huile friture	L	PM		
<b>Tomate marinée :</b>				
Tomate (concassée)	Kg	0.900		
Huile d'olive	L	0.050		
Échalote (ciselée)	Kg	0.040		
Ail (haché)	Kg	0.020		
Basilic (chiffonnade)	Botte	0.250		
Coriandre (hachée)	Botte	0.250		
5 épices chinoises	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème de courgettes à la mousse de fourme d'Ambert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Tailler et compoter la courgette.</p> <p>→ Mouiller au fond blanc et mixer.</p> <p>→ Préparer la mousse de fromage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire fondre le fromage puis le mixer.</li> <li>• Mélanger avec la crème.</li> <li>• Conserver le siphon 2 heures au frais.</li> </ul> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Courgette	Kg	0.600		
Fond blanc de volaille	L	0.300		
Beurre	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.120		
<b>Mousse de fourme d'Ambert :</b>				
Fourme d'Ambert	Kg	0.200		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Cartouche de siphon	Pièce	1		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.125		
Feuille de brick	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.020		
Tomate cerise	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Papillote de cabillaud à l'orange, riz à la pancetta	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Étuver les juliennes de légumes. → Prélever les zestes et les suprêmes d'orange. → Monter les papillotes de poisson. → Confectionner la sauce : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire le jus d'orange.</li> <li>• Mouiller au vin blanc, rajouter le fumet, la crème et réduire.</li> </ul>	
Cabillaud (filet)	Kg	0.700		
Orange (zeste et suprême)	Pièce	3		
Carotte (julienne)	Kg	0.300		
Poireau (julienne)	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050	→ Détailler la pancetta et faire suer avec les oignons. → Cuire le riz façon pilaf. → Dresser le mets : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La papillote sur plat.</li> <li>• La sauce en saucière.</li> <li>• La garniture selon la convenance du candidat.</li> </ul>	
<b>Sauce à l'orange :</b>				
Orange (pur jus)	L	0.300		
Vin blanc	L	0.050		
Fumet de poisson	L	0.200		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
<b>Riz à la pancetta :</b>				
Riz	Kg	0.200		
Oignon	L	0.040		
Fumet de poisson	L	0.400		
Pancetta	Kg	0.160		
Beurre	Kg	0.050		
BG	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Couscous de poulet, langoustines aux agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Découper le poulet en 8.</li> <li>➔ Rôtir le poulet au Raz el Hanout.</li> <li>➔ Confectionner le fond.</li> <li>➔ Prélever les segments d'orange.</li> <li>➔ Décortiquer, sauter les langoustines, rajouter les segments.</li> <li>➔ Préparer le couscous.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Poulet 4/4 PAC	Pièce	1		
Raz el Hanout	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.020		
<b>Fond de volaille :</b>				
Carcasse du poulet		PM		
Carotte (mirepoix)	Kg	0.050		
Oignon (mirepoix)	Kg	0.050		
Fenouil	Kg	0.030		
Concentré de tomate	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.020		
BG	Pièce	1		
Raz el Hanout	Kg	PM		
Cumin	Kg	PM		
<b>Langoustine aux agrumes :</b>				
Langoustine 20/30	Kg	0.500		
Orange	Pièce	1		
Citron confit	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.030		
<b>Couscous :</b>				
Raisin sec blond	Kg	0.040		
Courgette (tronçon)	Kg	0.200		
Carotte (sifflet)	Kg	0.200		
Semoule à couscous	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Fond de volaille	L	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bavarois aux fraises, réduction balsamique	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confectionner l'appareil à bavarois.</p> <p>→ Chemiser, mouler le bavarois.</p> <p>→ Confectionner la réduction balsamique et ajouter le coulis de fruits.</p> <p>→ Préparer le tartare.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bavarois sur assiette.</li> <li>• Le coulis en saucière.</li> </ul>	
Fraise (purée sucrée)	Kg	0.250		
Gélatine (feuille 2,5 g)	Pièce	2		
Crème liquide 35% MG	L	0.250		
<b>Chemisage :</b>				
Fraise	Kg	0.200		
<b>Tartare de fraise :</b>				
Fraise	Kg	0.200		
Citron vert	Kg	0.500		
Sucre semoule	Kg	0.015		
<b>Réduction balsamique :</b>				
Vinaigre balsamique	L	0.025		
Glucose	Kg	0.005		
Sucre semoule	Kg	0.075		
Coulis de fruit rouge P.A.I.	L	0.100		
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.125		
Sucre glace	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanc-manger au citron vert, compotée au miel	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner le blanc-manger.	
Lait d'amande	L	0.250		
Sucre glace	Kg	0.060		
Gélatine (feuille 2,5 g)	Pièce	3		
Crème liquide 35% MG	L	0.220		
Citron vert (zeste)	Pièce	1		
<b>Compotée miel citron :</b>			→ Chauffer le miel et rajouter les segments de citron.	
Miel d'acacia	Kg	0.100		
Citron jaune (segment)	Pièce	2		
Croquant aux amandes P.A.I.	Kg	0.100	→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.125		