

**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

☞ **La meringue blonde, glace coco, gelée de fruits rouges, Chantilly de caramel (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;">Brochette de porc, caramel de soja, chou blanc, vinaigre de riz (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Croustillant d'asperges, beurre blanc au Xérès (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p>	
<p style="text-align: center;">Dorade grillée, compotée de fenouil, tomates confites au basilic (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Goujonnettes de poulet aux sésames et aux cacahuètes, riz Madras (4 portions)</p>	<p>Service à l'assiette (service du beurre blanc au Xérès à l'anglaise)</p>	
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	<p>Service au plateau</p>	<p>Service à l'assiette</p>
<p style="text-align: center;">Meringue blonde, glace coco, gelée de fruits rouges, Chantilly de caramel (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Crème brûlée, tuile aux amandes (4 portions)</p>	<p>Service au guéridon (filetage de la dorade en salle)</p>	
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	<p>Service à l'assiette</p>	
<p style="text-align: center;">Meringue blonde, glace coco, gelée de fruits rouges, Chantilly de caramel (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Crème brûlée, tuile aux amandes (4 portions)</p>	<p>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"/>	
	<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"/>	
	<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"/>	
	<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			Brochette de porc, caramel de soja, chou blanc, vinaigre de riz	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer la marinade.</p> <p>→ Détailler le porc en cubes et les mettre à mariner 1 heure.</p> <p>→ Snacker la brochette et laquer de marinade réduite.</p> <p>→ Émincer, blanchir et étuver le chou blanc dans le vinaigre de riz.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Échine de Porc	Kg	0.400		
Marinade asiatique :				
Huile de sésame	L	0.050		
Sauce soja	L	0.100		
Vinaigre de riz	L	0.050		
Sucre roux	Kg	0.050		
Sésame blanc	Kg	0.080		
Gingembre (haché)	Kg	0.050		
Chou blanc :				
Chou blanc	Kg	0.300		
Vinaigre de riz (à sushi)	L	0.100		
Décor :				
Coriandre	Botte	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Croustillant d'asperges, beurre blanc au Xérès	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Botteler et cuire les asperges. → Les enrouler dans le jambon et la feuille de brick. → Cuire les croustillants au four. → Préparer le beurre blanc. → Dresser le mets : <ul style="list-style-type: none"> • Le croustillant sur assiette. • Le beurre blanc en saucière. 	
Asperge blanche	Kg	0.500		
Feuille de brick	Pièce	6		
Beurre	Kg	0.050		
Jambon sec (tranché)	Kg	0.080		
Beurre blanc :				
Échalote	Kg	0.040		
Vin blanc	L	0.100		
Vinaigre de Xérès	L	0.050		
Beurre	Kg	0.200		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.050		
Cerfeuil	Botte	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dorade grillée, compotée de fenouil, tomates confites au basilic	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Monder, épépiner et prélever les pétales de tomate.	
Dorade (portion)	Pièce	4		
Huile d'olive	L	0.005		
Compotée de fenouil :			→ Préparer la marinade et confire les pétales.	
Fenouil	Kg	0.800		
Oignon	Kg	0.080	→ Compoter le fenouil.	
Pastis	L	0.030		
Huile d'olive	L	0.020		
Persil plat	Botte	0.125		
Tomate au basilic :			→ Dresser le mets : <ul style="list-style-type: none"> • La dorade sur plat. • Les légumes selon la convenance du candidat. 	
Tomate (pétale)	Kg	0.600		
Marinade :				
Basilic (chiffonnade)	Botte	0.250		
Échalote (ciselée)	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	0.020		
Sucre glace	Kg	0.010		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Goujonnettes de poulet au sésame et aux cacahuètes, riz Madras	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Filet de poulet (4 pièces)	Kg	0.700	→ Préparer les éléments de la panure.	
Huile	L	0.020		
Beurre	Kg	0.020		
Panure :			→ Détailler et paner les goujonnettes.	
Sésame blanc	Kg	0.090	→ Confectionner la crème de volaille.	
Mie de pain	Kg	0.080		
Cacahuète non salée	Kg	0.060	→ Préparer la garniture Madras.	
Farine	Kg	0.050		
Œuf jaune	Pièce	2	→ Cuire le riz et ajouter la garniture.	
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Crème liquide 35% MG	L	0.100	→ Marquer en cuisson les goujonnettes.	
Crème de volaille :				
Lait de coco	L	0.125	→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Fond blanc de volaille	L	0.400		
Coco râpée	Kg	0.080		
Ail	Kg	0.020		
Tomate (concassée)	Kg	0.070		
BG	Pièce	1		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Curry	Kg	0.010		
Riz Madras :				
Riz Basmati	Kg	0.200		
Fond blanc de volaille	L	0.250		
Ananas (brunoise)	Kg	0.150		
Raisin sec blond	Kg	0.070		
Pomme golden (dés)	Kg	0.100		
Amande effilée (torréfiée)	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Meringue blonde, glace coco, gelée de fruits rouges, Chantilly de caramel	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Confectionner la meringue. → Étaler en fine feuille, saupoudrer de coco râpée et dessécher au four. → Préparer la gelée de fruits. → Couler sur assiette. → Réaliser un caramel, décuire à l'eau, refroidir et monter la Chantilly. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Oeuf blanc	Pièce	3		
Sucre semoule	Kg	0.090		
Sucre glace	Kg	0.090		
Noix de coco râpée	Kg	0.015		
Gelée de fruit rouge :				
Fraise	Kg	0.125		
Purée de framboise P.A.I	Kg	0.200		
Gélatine (feuille)	Kg	0.003		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Chantilly de caramel :				
Glucose	Kg	0.030		
Sucre semoule	Kg	0.100		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée, tuile aux amandes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Crème brûlée P.A.I.	Pièce	4		
Tuile aux amandes P.A.I.	Pièce	4		