

**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
 - ☞ **Le financier pistache vanille, coulis de fruits rouges, 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)
Bouillon Ramen (4 portions) Ou Falafels de lentilles (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Mulet snacké, genevoise de vin rouge et mousseline de courgette (4 portions) Ou Filet mignon de porc poêlé au miel, flan aux champignons (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage du filet mignon en salle)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Financier pistache-vanille, coulis de fruits rouges, glace vanille (4 portions) Ou Tarte au chocolat, crème anglaise (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la crème anglaise à l'anglaise)	

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"/>	<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			Bouillon Ramen	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Réaliser le bouillon Ramen avec l'eau, le miso, le dashi, l'oignon, le chou, le gingembre et l'ail. → Pocher les œufs mollets. → Cuire les nouilles Ramen. → Pocher le poulet émincé dans le bouillon. → Émincer les champignons et tailler le tofu en cubes. → Dresser les éléments dans des assiettes bassin. → Assaisonner le bouillon avec la sauce soja, le vinaigre et la coriandre. → Verser le bouillon bouillant sur les garnitures. 	
Eau	L	1.000		
Miso pâte	Kg	0.015		
Dashi poudre	Kg	0.010		
Filet de poulet	Kg	0.120		
Oignon nouveau	Botte	0.250		
Chou chinois	Kg	0.100		
Shiitaké	Kg	0.100		
Œuf	Pièce	4		
Haricot mungo	Kg	0.100		
Tofu	Kg	0.080		
Gingembre	Kg	0.010		
Ail	Kg	0.010		
Nouille Ramen	Kg	0.080		
Finition :				
Sauce soja	L	0.040		
Vinaigre de riz	L	0.020		
Coriandre	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Falafels de lentille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Précuire les lentilles. Les égoutter. Puis les mixer avec les autres éléments afin d'obtenir une pâte homogène.</p> <p>→ Façonner des quenelles et frire à 180°C.</p> <p>→ Éponger sur papier absorbant.</p> <p>→ Décorer harmonieusement sur assiette.</p>	
Lentille verte du Puy	Kg	0.250		
Bouillon de légumes	L	0.500		
Échalote	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.010		
Aneth	Botte	0.100		
Persil plat	Botte	0.050		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Fleur de sel	Kg	PM		
Finition :				
Fleur de capucine	Pièce	4		
Aneth	Botte	0.050		
Yaourt avoine	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mulet snacké, genevoise de vin rouge et mousseline de courgette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Fileter les mulets. → Réaliser la sauce genevoise. → Confectionner la mousseline de courgette. Dessécher la pulpe, lier aux flocons. Additionner avec la crème. → Rôtir les carottes au four. → Snacker les filets de mulet. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Mulet	Kg	1,000		
Huile d'olive	L	0.040		
Gros sel	Kg	PM		
Sauce genevoise :				
Beurre	Kg	0.020		
Arête de mulet	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Concentré de tomate	Kg	0.010		
Vin rouge	L	0.500		
Fond brun lié	L	0.400		
Champignon de Paris	Kg	PM		
Bouquet garni	Pièce	1		
Mousseline de courgette:				
Courgette	Kg	0.750		
Purée de pdt flocon	Kg	0.070		
Huile d'olive	L	0.040		
Bouillon de légumes	L	1.000		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Carotte rôtie :				
Carotte	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.040		
Thym, laurier	Botte	0.100		
Fleur de sel	Kg	PM		
Finition :				
Champignon de Paris	Kg	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet mignon de porc poêlé au miel, flan aux champignons.	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner et pocher à la vapeur les flans de champignons.	
Filet mignon de porc	Kg	0.800		
Huile d'olive	L	0.040		
Sel, poivre du moulin	Kg	PM	→ Glacer à blanc les radis.	
Flan de champignon :				
Beurre	Kg	0.020		
Échalote	Kg	0.025	→ Poêler le filet mignon.	
Champignon de Paris	Kg	0.200		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Crème liquide 35%MG	L	0.300	→ Réaliser le fond de poêlage.	
Radis glacé :				
Radis rose	Botte	0.500		
Beurre	Kg	0.020	→ Dresser : • Le filet sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon convenance du candidat.	
Sel, sucre	Kg	PM		
Fond de poêlage :				
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Miel	Kg	0.040		
4 épices	Kg	PM		
Vinaigre de cidre	L	0.020		
Fond brun lié	L	0.250		
Décor :				
Mizuna	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Financier pistache-vanille, coulis de fruits rouges, glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Financier :			→ Réaliser l'appareil et cuire les financiers. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Poudre d'amande	Kg	0.040		
Farine	Kg	0.040		
Sucre	Kg	0.100		
Extrait de vanille	L	PM		
Sel	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.060		
Œuf blanc	Pièce	3		
Pâte à pistache	Kg	0.020		
Décor :				
Coulis de fruit rouge	L	0.100		
Glace vanille	L	0.200		
Framboise	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte au chocolat, crème anglaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Pâte sucrée :			<p>→ Réaliser et cuire à blanc la pâte sucrée.</p> <p>→ Confectionner le praliné.</p> <p>→ Confectionner les ganaches montées.</p> <p>→ Verser la ganache noire dans le fond de tarte.</p> <p>→ Dresser à la poche à douille la ganache blanche.</p> <p>→ Décorer de copeaux de chocolat.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tarte sur assiette. • La crème anglaise en saucière. 	
Beurre	Kg	0.075		
Sucre glace	Kg	0.045		
Poudre d'amande	Kg	0.015		
Sel	Kg	PM		
Vanille poudre	Kg	PM		
Œuf jaune	Pièce	1		
Farine	Kg	0.125		
Praliné :				
Amande entière	Kg	0.075		
Noisette entière	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.100		
Eau	L	0.025		
Ganache blanche :				
Chocolat blanc	Kg	0.035		
Crème liquide 35%MG	L	0.090		
Crème liquide 35%MG	L	0.045		
Praliné	Kg	0.045		
Feuille de gélatine	Pièce	0.300		
Ganache noir :				
Chocolat noir 55%	Kg	0.040		
Chocolat au lait	Kg	0.020		
Crème liquide 35%MG	L	0.075		
Beurre	Kg	0.015		
Décor :				
Copeaux de chocolat	Kg	PM		
Accompagnement :				
Crème anglaise P.A.I	L	0.100		