

**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 rosace de pommes flambées au Calvados, glace 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)
Falafels de fèves, halloumi grillé (4 portions) Ou Salade romaine exotique (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce vinaigrette à l'anglaise)	
Merlan à la vapeur d'algues, légumes verts sautés (4 portions) Ou Curry thaï de porc (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tarte rhubarbe aux fruits rouges (4 portions) Ou Rosace de pommes flambées au Calvados, glace caramel (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (flambage des pommes en salle)	

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"/>	

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																								
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			Falafels de fèves, halloumi grillé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Falafels :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mixer les fèves avec l'oignon, l'ail, le persil et la coriandre. ➔ Assaisonner avec les épices et la levure chimique. ➔ Façonner les falafels en palets de 4 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur. ➔ Frire les falafels dans un bain d'huile. ➔ Réaliser le tzaziki. ➔ Griller les tranches d'halloumi avec un peu d'huile d'olive. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Fève surgelée	Kg	0.300		
Oignon nouveau	Botte	0.200		
Ail	Kg	0.020		
Persil plat	Botte	0.250		
Coriandre	Botte	0.250		
Eau	L	PM		
Cumin poudre	Kg	PM		
Graine de sésame	Kg	PM		
Levure chimique	Kg	0.005		
Tzaziki :				
Concombre	Kg	0.250		
Yaourt Grec	Kg	0.125		
Ail	Kg	0.010		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Menthe	Botte	0.200		
Huile d'olive	L	PM		
Finition :				
Halloumi	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.020		
Origan	Botte	PM		
Fève	Kg	0.030		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Concombre	Pièce	0.100		
Roquette	Kg	0.020		
Forfait friture	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade romaine exotique	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Détailler les goujonnettes de poulet et les paner à l'anglaise.</p> <p>→ Réunir dans une calotte les graines de fruits de la passion, les zestes et jus du citron vert, la cébette et la coriandre ciselées et la mangue en brunoise.</p> <p>→ Ajouter le gingembre haché et le poivron mondé en brunoise.</p> <p>→ Ajouter les cacahuètes concassées et l'huile de sésame.</p> <p>→ Réaliser des tuiles de parmesan dans une poêle anti-adhésive.</p> <p>→ Frire les goujonnettes de poulet.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La salade à l'assiette. • La vinaigrette en saucière. 	
Cœur de romaine	Pièce	2		
Filet de poulet	Kg	0.300		
Panure à l'anglaise :				
Huile de sésame	L	0.020		
Sauce soja	L	0.005		
Œuf	Pièce	1		
Maïzena	Kg	0.080		
Épice saté	Kg	0.050		
Chapelure panko	Kg	0.200		
Forfait friture	Pièce	1		
Vinaigrette exotique :				
Fruit de la passion	Pièce	2		
Citron vert	Pièce	1		
Cébette	Botte	0.500		
Coriandre	Botte	0.300		
Mangue	Pièce	1		
Gingembre frais	Kg	0.010		
Poivron rouge	Kg	0.100		
Cacahuète crue	Kg	0.040		
Huile de sésame	L	0.100		
Finition :				
Coriandre	Botte	0.100		
Parmesan râpé	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Merlan à la vapeur d'algues, légumes verts sautés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Dessaler les algues. ➔ Réaliser le jus de petits pois. ➔ Tailler la courgette en rondelles, les asperges et les pois gourmands en tronçons. ➔ Sauter les légumes vivement à l'huile d'olive. Ajouter les pousses d'épinards au dernier moment. ➔ Pocher à la vapeur les filets de merlan avec les lanières d'algues. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Filet de merlan	Kg	0.600		
Laitue de mer au sel	Kg	0.050		
Wakamé au sel	Kg	0.050		
Jus de petits pois :				
Petit pois surgelés	Kg	0.250		
Huile d'olive	L	0.040		
Oignon	Kg	0.030		
Légumes verts sautés :				
Asperge verte	Kg	0.250		
Courgette	Kg	0.200		
Pousse d'épinard	Kg	0.150		
Pois gourmand	Kg	0.150		
Petit pois	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	PM		
Fleur de sel	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Curry thaï de porc	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mixer tous les ingrédients de la pâte de curry rouge. ➔ Détailler le porc en lanières de 5 cm. ➔ Tailler les aubergines et les courgettes en grosse mirepoix. Émincer l'oignon. Sauter les légumes vivement à l'huile. ➔ Ajouter et colorer les morceaux de porc. ➔ Ajouter la pâte à curry, le lait de coco, le sucre et la sauce soja. Réduire. ➔ Cuire le riz thaï. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Échine de porc	Kg	0.600		
Piment rouge	Kg	PM		
Aubergine	Kg	0.300		
Courgette	Kg	0.300		
Oignon	Kg	0.150		
Huile de tournesol	L	0.040		
Curry rouge	Kg	PM		
Lait de coco	L	0.400		
Sauce soja	L	0.040		
Sucre roux	Kg	PM		
Poivre cubèbe	Kg	PM		
Pâte de curry rouge :				
Échalote	Kg	0.020		
Ail	Kg	0.010		
Gingembre frais	Kg	0.025		
Citronnelle bâton	Pièce	0.500		
Coriandre	Botte	0.250		
Cumin	Kg	PM		
Piment rouge	Kg	PM		
Combawa en zeste	Pièce	0.500		
Riz thaï :				
Riz thaï	Kg	0.200		
Décor :				
Coriandre	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte rhubarbe aux fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Sablé:			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner, fonder la pâte à sablé dans des cercles individuels. Cuire la pâte à sablé jusqu'à coloration. ➔ Confectionner et cuire le crumble. ➔ Réaliser le sirop pour la rhubarbe. ➔ Éplucher et tailler en tronçon la rhubarbe et la conditionner sous vide avec le sirop refroidi. ➔ Pocher à la vapeur la rhubarbe à 80°C – 20 min. ➔ Réaliser la crème diplomate. ➔ Égoutter la rhubarbe, la lustrer avec le nappage. ➔ Monter harmonieusement les tartelettes. 	
Amande en poudre	Kg	0.040		
Sucre glace	Kg	0.045		
Beurre	Kg	0.090		
Œuf jaune	Pièce	1		
Farine	Kg	0.065		
Fleur de sel	Kg	PM		
Crumble :				
Beurre	Kg	0.030		
Sucre	Kg	0.030		
Farine	Kg	0.060		
Fleur de sel	Kg	PM		
Rhubarbe pochée :				
Rhubarbe	Kg	0.400		
Eau	L	0.035		
Sucre	Kg	0.035		
Liqueur de framboise	L	0.020		
Crème diplomate :				
Lait	L	0.125		
Extrait de vanille	L	PM		
Œuf	Pièce	1		
Sucre	Kg	0.025		
Maïzena	Kg	0.010		
Gélatine	Kg	0.002		
Beurre	Kg	0.015		
Crème liquide 35% MG	L	0.080		
Décor :				
Nappage rouge	Kg	0.030		
Framboise	Kg	0.050		
Groseille	Kg	0.050		
Praline rose	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Rosace de pommes flambées au Calvados, glace caramel	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Éplucher, évider et couper les pommes en fines tranches.</p> <p>→ Préparer les éléments nécessaires pour le flambage.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pommes sur plat. • Les éléments de flambage sur assiette. 	
Pomme fruit golden	Kg	0.600		
Beurre	Kg	0.060		
Sucre	Kg	PM		
Cidre	L	0.150		
Calvados	L	0.040		
Dressage :				
Cannelle en poudre	Kg	PM		
Glace caramel	L	0.400		