

**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
11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 <b>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

☞ **La poêlée d'abricot au Cointreau, glace chocolat blanc (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

<b>MENU AVEC CHOIX</b>		
<b>MENU</b>	<b>TABLE 1 (4 cvts)</b>	<b>TABLE 2 (2 cvts)</b>
<p style="text-align: center;"><b>Œuf frit, marinière de coquillages, étuvée de poireaux</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tourte à l'andouille, compotée d'oignons rouges</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;"><b>Filet de lapin farci aux courgettes, polenta aux herbes</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Souris d'agneau braisée, fèves au poivron et gnocchi</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service du jus de rôti à l'anglaise)	
	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>Poêlée d'abricot au Cointreau, glace chocolat blanc</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Duo de nectarines pochées à la verveine citronnée</b> (4 portions)</p>	Service au guéridon (flambage des abricots en salle)	
	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> <hr/> <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 :

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>	
<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"/>	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			Œuf frit, marinière de coquillages, étuvée de poireaux	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Cuire les œufs mollet.</li> <li>→ Confectionner la marinière, conserver au chaud le jus et les coquillages.</li> <li>→ Réaliser l'étuvée de poireaux.</li> <li>→ Paner les œufs à l'anglaise et les frire.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Œuf	Pièce	4		
Chapelure blonde	Kg	0.200		
Œuf jaune	Pièce	4		
Farine	Kg	0.100		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
<b>Marinière de coquillages :</b>				
Moule	Kg	0.500		
Coque	Kg	0.500		
Echalote	Kg	0.040		
Vin blanc	L	0.200		
Persil plat	Botte	0.250		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Etuvée de poireaux :</b>				
Poireau (blanc)	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.040		
Cumin	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tourte à l'andouille, compotée d'oignons rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Confectionner la pâte brisée pour la tourte.</li> <li>→ Réaliser la compotée d'oignon.</li> <li>→ Marquer la fondue de tomates en cuisson.</li> <li>→ Escaloper les champignons.</li> <li>→ Cuire les pommes de terre, détailler en lamelles.</li> <li>→ Sauter les légumes.</li> <li>→ Trancher et sauter l'andouille.</li> <li>→ Confectionner le fond de veau tomate.</li> <li>→ Assembler, garnir et cuire la tourte.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Farine	Kg	0.250		
Beurre	Kg	0.125		
Œuf jaune	Pièce	1		
Eau	L	0.050		
Andouille de Vire	Kg	0.300		
Oeuf jaune (dorure)	Pièce	1		
<b>Compotée oignon rouge :</b>				
Oignon rouge	Kg	0.500		
Sucre cassonade	Kg	0.025		
Vinaigre d'échalote	L	0.010		
<b>Fondue de tomate :</b>				
Tomate	Kg	0.300		
Échalote	Kg	0.030		
Huile d'olive	L	PM		
Beurre	Kg	0.030		
Ail	Kg	0.020		
BG	Pièce	1		
Sucre	Kg	0.010		
	L			
<b>Légume sauté :</b>				
	L			
Champignon de Paris	Kg	0.125		
Pomme de terre (amandine)	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
<b>Fond de veau brun tomate :</b>				
Fond de veau brun	L	0.250		
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de lapin farci aux courgettes, polenta aux herbes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Désosser les râbles.</p> <p>→ Confectionner la Duxelles de courgettes.</p> <p>→ Farcir, envelopper de crêpine et ficeler les râbles.</p> <p>→ Pocher à la vapeur, colorer au beurre et déglacer pour la confection du jus de lapereau. Réserver au chaud.</p> <p>→ Blanchir les herbes, mixer et tamiser la pulpe.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à polenta, y ajouter la pulpe d'herbes. Mouler refroidir et découper selon la forme attendue.</p> <p>→ Gratiner la polenta.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les râbles sur assiette.</li> <li>• La sauce en saucière.</li> </ul>	
Râble de lapin	Kg	0.700		
Crêpine de porc	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.025		
Vin blanc	L	0.200		
<b>Farce : Duxelles de courgette</b>				
Courgette (hachée)	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.030		
Oignon (ciselé)	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.010		
Persil plat	Botte	0.100		
Cerfeuil	Botte	0.125		
Œuf	Pièce	1		
Parmesan (copeau)	Kg	0.015		
<b>Polenta aux herbes :</b>				
Lait	L	0.250		
Eau	L	0.250		
Farine de maïs	Kg	0.125		
Beurre	Kg	0.040		
Parmesan (râpé)	Kg	0.040		
Persil plat	Botte	0.125		
Cresson	Botte	0.125		
Basilic	Botte	0.250		
<b>Jus de lapereau :</b>				
Fond de volaille	L	0.400		
Safran	Kg	PM		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Souris d'agneau braisée, fèves au poivron et gnocchi	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Braiser les souris d'agneau. → Marquer en cuisson les fèves au poivron en utilisant le fond de braisage. → Passer au chinois le fond de braisage et réserver. → Confectionner les gnocchis, pocher et passer au beurre. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Agneau (souris)	Kg	1.200		
Raz el hanout	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.030		
Échalote	Kg	0.050		
Fenouil (mirepoix)	Kg	0.010		
Concentré de tomate	Kg	0.010		
Vin blanc	L	0.050		
Fond brun clair d'agneau	L	0.800		
Carotte	Kg	0.125		
Ail	Kg	0.010		
Couenne de porc	Kg	0.150		
<b>Fève au poivron :</b>				
Fève (surgelée déhoussée)	Kg	0.500		
Huile d'olive	L	0.030		
Jambon cru	Kg	0.040		
Poivron rouge (julienne)	Kg	0.125		
Sarriette	Botte	0.100		
Olive noire dénoyauté	Kg	0.060		
<b>Gnocchi :</b>				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.050		
Œuf jaune	Pièce	1		
Farine	Kg	0.150		
<b>Décor :</b>				
Sarriette (branche)	Botte	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poêlée d'abricot au Cointreau, glace chocolat blanc	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Dresser sur une assiette les différents produits nécessaires au flambage.	
Abricot au sirop (2 oreillons / pers)	Kg	0.200		
Sucre	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.010		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Cointreau	L	0.040		
Glace chocolat blanc	L	0.400		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Duo de nectarines pochées à la verveine citronnée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Découper en quartier les nectarines. → Confectionner le sirop, et pocher les quartiers de nectarines avec les feuilles de verveines. Mettre à mariner jusqu'à complet refroidissement. → Dresser harmonieusement sur assiette creuse.	
Nectarine blanche	Kg	0.600		
Nectarine jaune	Kg	0.600		
Sucre cassonade	Kg	0.200		
Eau	L	0.400		
Verveine citronnée	Kg	PM		