

**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 mousse aux cacahuètes, cœur coulant de caramel, sorbet pomme (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;">Mille-feuille de rouget et sa piperade (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Œuf poché aux asperges, sauce vinaigrette (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;">Blanquette de la mer et riz pilaf aux petits légumes (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Carré de porc au cidre, embeurrée de chou (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage du carré de porc en salle)	
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p style="text-align: center;">Charlotte aux fraises, biscuit de Reims, coulis de fruits rouges (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Mousse aux cacahuètes, cœur coulant de caramel, sorbet pomme (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service du coulis à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	

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						
	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			Mille-feuille de rouget et sa piperade	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Tailler, suer puis étuver les légumes de la piperade. ➔ Détailler les feuilles de brick et les lustrer au beurre, marquer en cuisson. ➔ Détailler les carottes en brunoise et les suer au beurre. ➔ Cuire les rougets à l'unilatéral. ➔ Confectionner la vinaigrette. ➔ Monter le mille-feuille. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Filet de rouget surgelé	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.030		
Feuille de brick	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.040		
Piperade :				
Tomate	Kg	0.175		
Oignon	Kg	0.075		
Ail	Kg	0.010		
Poivron rouge	Kg	0.100		
Poivron vert	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.030		
Finition :				
Mesclun	Kg	0.150		
Carotte	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.030		
Vinaigre balsamique	L	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Œuf poché aux asperges, sauce vinaigrette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Éplucher et botteler les asperges. → Cuire à l'anglaise les asperges. → Détailler le pain de mie à l'emporte-pièce et sauter au beurre. → Pocher les œufs. → Confectionner le sauce vinaigrette. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Œuf	Pièce	4		
Vinaigre blanc	L	0.050		
Pain de mie	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.020		
Garniture :				
Asperge blanche	Kg	0.300		
Asperge verte	Kg	0.300		
Vinaigrette :				
Huile de noisette	L	0.050		
Huile de tournesol	L	0.050		
Vinaigre de cidre	L	0.030		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanquette de la mer et riz pilaf aux petits légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Désarêter et détailler le poisson en cubes de 40 grammes. ➔ Marquer en cuisson le fumet de poisson. ➔ Détailler les légumes du riz pilaf en mirepoix et les cuire à l'anglaise. ➔ Marquer en cuisson le riz pilaf. ➔ Ouvrir les moules à la marinière et ajouter les crevettes. ➔ Plaquer et étuver le poisson. ➔ Confectionner la sauce veloutée. ➔ Terminer le riz pilaf et ajouter les petits légumes. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Filet de saumon	Kg	0.400		
Filet de Julienne	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.040		
Moule	Kg	0.100		
Échalote	Kg	0.040		
Vin blanc	L	0.100		
Crevette rose	Kg	0.100		
Fumet de poisson :				
Beurre	Kg	0.020		
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Blanc de poireau	Kg	0.060		
Céleri branche	Kg	0.040		
Bouquet garni	Pièce	1		
Vin blanc	L	0.060		
Fumet de poisson PAI	L	1		
Sauce velouté :				
Farine	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.040		
Fumet de cuisson	L	0.550		
Crème liquide 35% MG	L	0.120		
Riz pilaf aux petits légumes				
Riz long	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.030		
Carotte	Kg	0.120		
Petit Pois (surgelé)	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.100		
Décor :				
Aneth	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré de porc au cidre, embeurrée de chou	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller le carré.	
Carré de porc	Kg	0.800		
Huile de tournesol	L	0.040		
Beurre	Kg	0.015	→ Préparer la garniture aromatique du fond de poêlage.	
Fond de poêlage :			→ Marquer le carré en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> • Colorer le carré. • Ajouter la garniture aromatique. • Mouiller au fond et au cidre. • Enfourner à 200°C pendant 25 minutes. 	
Carotte	Kg	0.080		
Oignon	Kg	0.080		
Ail	Kg	0.010		
Cidre	L	0.100		
Fond brun de veau lié	L	0.400		
Embeurrée de chou :			→ Confectionner l'embeurrée de chou : <ul style="list-style-type: none"> • Blanchir les lardons. • Blanchir puis égoutter les feuilles de chou. • Compoter le chou avec le beurre et les lardons. 	
Chou frisé	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.060		
Poitrine fumée	Kg	0.050	→ Réaliser le fond de poêlage.	
			→ Glacer le carré.	
			→ Dresser les mets : <ul style="list-style-type: none"> • Le carré de porc sur plat. • Le fond de poêlage en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Charlotte aux fraises, biscuit de Reims, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner une crème diplomate. Aromatiser à la liqueur de fraises des bois. ➔ Détailler les fraises en salpicon pour les incorporer à la diplomate. ➔ Monter les charlottes individuelles et faire prendre au frais. ➔ Monter une chantilly parfumée à la liqueur. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. ➔ Dresser le coulis de fruits rouges en saucière. 	
Lait	L	0.250		
Œuf jaune	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.035		
Liqueur fraise des bois	L	0.020		
Gélatine	Kg	0.004		
Crème liquide 35 % MG	L	0.200		
Sucre glace	Kg	0.030		
Biscuit de Reims	Kg	0.120		
Fraise	Kg	0.150		
Nappage rouge	L	0.050		
Purée de fraise	L	0.030		
Coulis de fruits rouges :				
Coulis de fruit rouge PAI	L	0.150		
Décor :				
Crème liquide 35% MG	L	0.300		
Liqueur fraise des bois	L	0.020		
Menthe	Botte	0.100		
Fraise	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mousse aux cacahuètes, cœur coulant de caramel, sorbet pomme	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Crème anglaise :			<ul style="list-style-type: none"> → Confectionner la crème anglaise. → Coller la crème anglaise. → Chinoiser la crème anglaise chaude sur la couverture de lait hachée. → Incorporer la pâte d'arachides. → Laisser refroidir jusqu'à prise légère, incorporer la crème fouettée et ajouter les cacahuètes hachées. → Confectionner le cœur coulant. → Mouler la mousse, insérer le cœur coulant. → Faire prendre au frais. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Lait	L	0.115		
Sucre	Kg	0.030		
Œuf jaune	Pièce	4		
Texturant :				
Gélatine	Kg	0.004		
Couverture chocolat lait	Kg	0.145		
Pâte d'arachide	Kg	0.040		
Allégeant :				
Crème liquide 35% MG	L	0.300		
Garniture :				
Cacahuète hachée	Kg	0.050		
Cœur coulant :				
Sucre	Kg	0.150		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Garniture :				
Sorbet pomme	L	0.400		
Décor :				
Noisette décortiquée	Kg	0.080		
Chocolat en poudre	Kg	0.040		