

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

- 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 :

☞ **La salade Caesar (4 portions)**
et
☞ **Le plateau de fromages (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)
Salade Caesar (4 portions) Ou Gyozas de haricots tarbais (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce Caesar à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Contre-filet Wellington (4 portions) Ou Magret de canard aux poires, confit d'échalotes, pois gourmands (4 portions)	Service au guéridon (découpage du contre-filet en salle)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Choux caramel beurre salé (4 portions) Ou Tartelette Maître Pons (4 portions)	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			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
PENDANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
APRÈS LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

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 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	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade Caesar	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Préparer les croûtons. ➔ Réaliser la sauce mayonnaise. ➔ Réaliser la sauce Caesar. ➔ Sauter le filet de poulet puis le détailler en tranches. ➔ Dresser : • La salade harmonieusement sur assiette. • La sauce en saucière.	
Salade romaine	Pièce	2		
Filet de poulet	Kg	0.300		
Huile d'olive	L	0.040		
Mayonnaise :				
Œuf jaune	Pièce	1		
Moutarde	Kg	0.010		
Vinaigre de cidre	L	0.010		
Huile de colza	L	0.200		
Sel	Kg	PM		
Sauce Caesar :				
Parmesan râpé	Kg	0.100		
Anchois à l'huile	Kg	0.025		
Pulpe d'ail	Kg	0.010		
Mayonnaise	L	PM		
Croûtons :				
Baguette tradition	Pièce	0.500		
Huile d'olive	L	0.050		
Ail	Kg	0.010		
Décor :				
Parmesan copeaux	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gyozas de haricots tarbais	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Égoutter soigneusement, hacher les haricots. Confectionner la farce à gyozas. → Façonner trois gyozas par convive. Réserver au frais. → Confectionner le bouillon parfumé. → Sauter une face des gyozas dans l'huile. Retourner, dégraisser puis mouiller avec le bouillon à mi-hauteur. Laisser cuire à feu doux environ 4 minutes. → Dresser harmonieusement sur assiette bassin. Verser le bouillon bouillant filtré.	
Pâte à raviole P.A.I	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.040		
Farce à Gyozas :				
Haricot tarbais P.A.I	Kg	0.150		
Carotte	Kg	0.025		
Shiitaké	Kg	0.025		
Oignon	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.010		
Gingembre	Kg	0.005		
Sauce soja	L	0.020		
Huile d'olive	L	0.020		
Graine de sésame	Kg	PM		
Vinaigre de riz	L	0.010		
Miso	Kg	0.010		
Bouillon parfumé :				
Bouillon de légume	L	0.500		
Oignon	Kg	0.050		
Sauce soja	L	0.010		
Gingembre	Kg	0.010		
Badiane	Pièce	1		
Clou de girofle	Pièce	2		
Cannelle bâton	Pièce	1		
Poivre noir	Kg	PM		
Coriandre	Botte	0.100		
Ail	Kg	0.015		
Bouquet garni	Pièce	1		
Finition :				
Coriandre	Botte	0.100		
Citron vert	Pièce	1		
Menthe	Botte	0.050		
Haricot tarbais	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Contre-filet Wellington	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la Duxelles de champignons. → Rissoler le contre filet. Refroidir et le monter en Wellington et le cuire. → Réaliser la sauce. → Remettre en température les pommes duchesse. → Dresser : • Le contre filet au plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon convenance du candidat.	
Contre-filet	Kg	0.600		
Huile de tournesol	L	0.040		
Crêpe P.A.I	Pièce	4		
Feuilletage P.A.I	Plaque	0.500		
Duxelles de champignon	Kg	PM		
Duxelles de champignon :				
Champignon de Paris	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.040		
Échalote	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.010		
Persil plat	Botte	0.100		
Sel fin	Kg	PM		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Pommes duchesse :				
Pomme duchesse P.A.I	Kg	0.400		
Dorure :				
Œuf jaune	Pièce	1		
Sauce :				
Parure de bœuf	Kg	PM		
Oignon	Kg	0.060		
Parure de champignon	Kg	PM		
Cognac	L	0.020		
Porto	L	0.050		
Fond brun lié	L	0.200		
Beurre	Kg	0.010		
Décor :				
Cresson	Botte	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard aux poires, confit d'échalotes, pois gourmands	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser le confit d'échalotes. → Sauter les demi poires et finir la cuisson au four. → Marquer en cuisson les magrets. → Pocher à la vapeur les pois gourmands. → Réaliser la sauce gastrique. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Magret de canard	Pièce	2		
Poire sautée :				
Poire conférence	Kg	0.200		
Graisse de canard	Kg	Pm		
Poivre du moulin	Kg	Pm		
Confit d'échalote :				
Échalote	Kg	0.300		
Sucre	Kg	0.030		
Cannelle bâton	Pièce	0.500		
Vin rouge	L	0.250		
Sauce gastrique :				
Vinaigre de cidre	L	0.040		
Nectar de poire	L	0.100		
Fond brun de canard	L	0.200		
Pois gourmand :				
Pois gourmand	Kg	0.350		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Poire	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Choux caramel beurre salé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Caraméliser à sec le sucre du crémeux. Déglacer avec le lait vanillé. Ajouter la gélatine. Mélanger les jaunes avec la maïzena et un peu de lait puis incorporer dans le mix lait-caramel. Hors du feu, émulsionner avec le beurre. Assaisonner à la fleur de sel. Refroidir. → Caraméliser le sucre de la Chantilly. Refroidir. Mixer en poudre. → Monter la crème Chantilly, parfumer avec la vanille, la fève de tonka râpée et le caramel mixé. Incorporer la gélatine. → Garnir les choux de crémeux. Décorer avec la Chantilly. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Mini-choux P.A.I	Pièce	8		
Crémeux caramel :				
Lait	L	0.250		
Sucre	Kg	0.100		
Maïzena	Kg	0.020		
Œuf jaune	Pièce	2		
Vanille extrait	L	PM		
Fleur de sel	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.130		
Gélatine feuille	Pièce	1		
Chantilly caramel :				
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Sucre	Kg	0.030		
Vanille extrait	L	PM		
Fève de tonka	Pièce	1		
Gélatine feuille	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette Maître Pons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Macérer les raisins au rhum. ➔ Foncer 4 cercles individuels et cuire à blanc la pâte sablée environ 15 minutes. ➔ Sauter au beurre à feu vif les pommes en dés, ajouter le sucre, les raisins et le miel. Compoter. ➔ Garnir les fonds de tartelette de compotée. ➔ Réaliser l'appareil à macaron. ➔ Masquer à l'aide d'une poche les tartelettes d'appareil à macaron. ➔ Saupoudrer de sucre glace puis enfourner environ 15 minutes à 180°C. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Pâte sablée P.A.I	Pièce	1		
Pomme granny	Kg	0.600		
Raisin sultanine	Kg	0.020		
Beurre	Kg	0.040		
Sucre	Kg	0.030		
Miel	Kg	0.010		
Rhum	L	0.020		
Vanille extrait	L	0.010		
Cannelle poudre	Kg	PM		
Appareil macaron :				
Œuf blanc	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Sucre glace	Kg	0.050		
Poudre d'amande	Kg	0.050		
Finition :				
Pomme granny	Kg	0.100		