

**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 bavarois aux fraises et zestes de citron vert, sorbet à la menthe (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)
Œuf mollet Païva (4 portions) Ou Nems de légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
Pavé de saumon en croûte d'herbes, flan de tomates, ratatouille (4 portions) Ou Côte de bœuf sauce bordelaise, pommes croquettes au sésame (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage de la côte de bœuf en salle)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Crémet d'Anjou aux fruits rouges, coulis de fruits rouges (4 portions) Ou Bavarois aux fraises et zestes de citron vert, sorbet à la menthe (4 portions)	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			Œuf mollet Païva	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser la pâte brisée. ➔ Pocher les œufs. ➔ Réaliser la crème de champignons. Procéder comme la duxelles, crémer puis mixer. ➔ Foncer et cuire à blanc les fonds de tartelette. ➔ Confectionner la sauce Mornay. ➔ Monter les tartelettes. ➔ Gratiner les tartelettes sous la salamandre. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Œuf plein air	Pièce	4		
Vinaigre blanc	L	0.020		
Pâte brisée salée :				
Farine	Kg	0.125		
Beurre	Kg	0.065		
Œuf jaune	Pièce	1		
Eau	L	0.025		
Sel	Kg	PM		
Purée de champignons :				
Champignon de Paris	Kg	0.125		
Échalote	Kg	0.025		
Beurre	Kg	0.020		
Crème liquide 35% MG	L	0.025		
Persil	Botte	0.100		
Sauce Mornay :				
Lait	L	0.250		
Farine	Kg	0.015		
Beurre	Kg	0.015		
Emmental râpé	Kg	0.035		
Œuf jaune	Pièce	1		
Muscade	Kg	PM		
Décor :				
Persil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nems de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Détailler en julienne les carottes et les courgettes et les suer. → Cuire le vermicelle de riz. → Émincer et sauter les shiitakés. → Hacher les herbes aromatiques. → Confectionner la farce à nems. → Réaliser la vinaigrette asiatique. → Confectionner les nems. → Frire les nems. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Galette de riz	Pièce	8		
Huile d'arachide	L	0.020		
Farce à nems :				
Carotte	Kg	0.150		
Courgette	Kg	0.150		
Vermicelle de riz	Kg	0.100		
Champignon shiitaké	Kg	0.100		
Amande poudre	Kg	0.080		
Gingembre frais	Kg	0.005		
Curry poudre	Kg	PM		
Persil	Botte	0.100		
Basilic	Botte	0.100		
Coriandre	Botte	0.100		
Huile d'olive	L	0.020		
Finition :				
Pousse d'épinard	Kg	0.250		
Vinaigre de riz	L	0.010		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.010		
Huile de sésame	L	0.030		
Sauce soja sucrée	L	0.010		
Graine de sésame	Kg	PM		
Forfait friture	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de saumon en croûte d'herbes, flan de tomates, ratatouille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller les pavés, lever la peau et désarêter.	
Pavé de saumon	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.020	→ Préparer la croûte d'herbes, abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé et réserver au frais.	
Croûte d'herbes :				
Chapelure	Kg	0.100	→ Réaliser la mini-ratatouille : <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un concassé de tomates. • Tailler en petits dés et sauter séparément les légumes de la ratatouille. • Assembler, assaisonner et réserver la ratatouille. 	
Persil	Botte	0.400		
Ail	Kg	0.015		
Beurre	Kg	0.030		
Huile d'olive	L	0.010		
Œuf blanc	Pièce	1		
Flan de tomates :				
Échalote	Kg	0.020		
Tomate	Kg	0.400		
Ail	Kg	0.010		
Concentré de tomate	Kg	0.010		
Tomate confite	Kg	0.080		
Œuf jaune	Pièce	1		
Œuf	Pièce	1		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Beurre (<i>pour moules</i>)	Kg	0.040		
Ratatouille :			→ Assaisonner, disposer la croûte d'herbes sur les pavés et cuire au four 10 minutes à 170°C.	
Aubergine	Kg	0.200		
Courgette	Kg	0.250		
Poivron rouge	Kg	0.080		
Poivron vert	Kg	0.080		
Tomate	Kg	0.200		
Ail	Kg	0.010		
Oignon	Kg	0.080		
Concentré de tomate	Kg	0.010		
Sucre	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de bœuf sauce bordelaise, pommes croquettes au sésame	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Habiller les côtes de bœuf. → Cuire les pommes de terre en robe des champs. → Préparer la panure à l'anglaise. → Finir l'appareil à pomme duchesse. → Paner à l'anglaise les pommes duchesse. → Confectionner la sauce bordelaise. → Monter légèrement la sauce au beurre hors du feu et réserver. → Frire les pommes croquettes. → Marquer en cuisson les côtes de bœuf selon l'appoint de cuisson demandé et lustrer au beurre avant l'envoi. → Dresser les mets : <ul style="list-style-type: none"> • Les côtes de bœuf sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Côte de bœuf (400g)	Pièce	2		
Huile de tournesol	L	0.040		
Sauce bordelaise :				
Vin rouge	L	0.100		
Échalote	Kg	0.020		
Mignonnette	Kg	PM		
Bouquet garni	Pièce	1		
Fond brun de veau lié	L	0.200		
Persil	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.020		
Pommes duchesse :				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.060		
Œuf jaune	Pièce	3		
Noix de muscade	Kg	PM		
Panure à l'anglaise :				
Farine	Kg	0.100		
Œuf	Pièce	2		
Huile de tournesol	L	0.020		
Mie de pain	Kg	0.100		
Graine de sésame	Kg	PM		
Forfait friture	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêmet d'Anjou aux fruits rouges, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner le crumble aux amandes.</p> <p>→ Cuire sur plaque le crumble à 160°C pendant 15 minutes.</p> <p>→ Réaliser le coulis de fruits rouges.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disposer le crêmet sur assiette. • Ajouter les fruits rouges. • Saupoudrer le crumble. • Le coulis en saucière. 	
Crêmet d'Anjou P.A.I.	Pièce	4		
Garniture :				
Fraise	Kg	0.080		
Framboise	Kg	0.060		
Groseille blanche	Kg	0.060		
Crumble aux amandes :				
Farine	Kg	0.030		
Beurre	Kg	0.030		
Amande poudre	Kg	0.030		
Sucre cassonnade	Kg	0.030		
Coulis de fruits rouges :				
Purée de fruit rouge	Kg	0.100		
Sucre glace	Kg	0.010		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bavarois aux fraises et zestes de citron vert, sorbet à la menthe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner l'appareil à bavarois (purée de fraises collée à la gélatine, allégée à la crème fouettée sucrée).</p> <p>→ Tailler les fraises en salpicon, les zestes de citron vert et les ajouter à l'appareil à bavarois.</p> <p>→ Mouler et faire prendre au frais les bavarois individuels.</p> <p>→ Glacer les bavarois.</p> <p>→ Décorer les bavarois.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Purée de fraise	Kg	0.400		
Citron vert	Pièce	0.250		
Crème liquide 35% MG	L	0.300		
Gélatine	Kg	0.008		
Fraise	Kg	0.150		
Sucre glace	Kg	0.060		
Sorbet :				
Sorbet à la menthe	L	0.400		
Décor :				
Fraise	Kg	0.150		
Menthe	Botte	0.100		
Glaçage fruits rouges :				
Nappage rouge	Kg	0.150		
Jus de fraise	L	0.050		