

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 :
 - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
 - et
 - ☞ **Les poires flambées à la Chartreuse, glace vanille Bourbon (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)
Marinière de moules au curry et petits légumes (4 portions) Ou Samoussa de lieu au curcuma, chou vert, beurre citronné (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du beurre citronné à l'anglaise)	
Colombo de porc, purée vanillée (4 portions) Ou Paupiette de pintade, légumes de printemps (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Poires flambées à la Chartreuse, glace vanille Bourbon (4 portions) Ou Entremets capuccino (4 portions)	Service au guéridon (poires flambées en salle)	
	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 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.OEUF.S.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	☐	☐	☐	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			Marinière de moules au curry et petits légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler et étuver les légumes. → Préparer et marquer en cuisson la marinière. → Décoquiller les moules, récupérer le jus de marinière et terminer la sauce. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Moule	Kg	0.700		
Échalote (ciselée)	Kg	0.060		
Pineau des Charentes	L	0.050		
Curry	Kg	PM		
Sauce poulet :				
Jus de marinière au curry	L	0.200		
Crème liquide 35% MG	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Petits légumes :				
Poivron rouge (brunoise)	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.050		
Courgette (brunoise)	Kg	0.100		
Carotte (brunoise)	Kg	0.100		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Samoussas de lieu au curcuma, chou vert, beurre citronné	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Émincer et étuver le chou. → Sauter et émietter le lieu jaune. → Assembler et cuire les samoussas. → Dresser le mets : • Les samoussas et le chou à l'assiette. • Le beurre en saucière.	
Filet de lieu jaune	Kg	0.400		
Curcuma	Kg	PM		
Feuille de brick	Pièce	8		
Œuf blanc	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.120		
Beurre citronné :				
Beurre	Kg	0.150		
Citron jaune (jus)	Pièce	2		
Échalote	Kg	0.040		
Vin blanc	L	0.100		
Chou vert :				
Chou vert frisé	Kg	0.400		
Échalote (ciselée)	Kg	0.070		
Vin blanc	L	0.150		
Fumet de poisson	L	0.200		
Orange (zeste)	Pièce	2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Colombo de porc, purée vanillée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer en cuisson le colombo. → Gratter et infuser la gousse de vanille dans la crème. → Confectionner la purée. → Décanter et lier la sauce. → Parsemer avec les amandes torréfiées. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Échine de porc	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.030		
Oignon (ciselé)	Kg	0.050		
Gingembre (haché)	Kg	0.005		
Piment oiseau	Kg	PM		
Épices à colombo	Kg	PM		
Farine	Kg	0.010		
Vin blanc moelleux	L	0.050		
Fond blanc de veau	L	0.750		
Ail	Kg	0.020		
BG	Pièce	1		
Purée vanillée :				
Pomme de terre bintje	Kg	1.000		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Vanille (gousse)	Pièce	1		
Finition sauce :				
Crème épaisse	Kg	0.150		
Lait de coco	L	0.200		
Banane (brunoise)	Kg	0.150		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Amande effilée (torréfiée)	Kg	0.040		
Tomate concassée	Kg	0.150		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Paupiette de pintade, légumes de printemps	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la farce mousseline. → Farcir et rouler les suprêmes de pintade. → Pocher 10 minutes, badigeonner avec la gelée. → Sauter les paupiettes et réaliser le jus. → Sauter les pommes de terre. → Blanchir et lier au beurre les pois gourmands. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Suprême de pintade	Kg	0.600		
Crépine de porc	Kg	0.200		
Gelée de coing	Kg	0.040		
Huile d'olive	L	0.050		
Farce mousseline :				
Dinde (blanc)	Kg	0.100		
Crème liquide 35% MG	L	0.080		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Persil plat (haché)	Botte	0.100		
Estragon (haché)	Botte	0.100		
Jus tranché :				
Fond brun de veau	L	0.500		
Noilly Prat	L	0.050		
Beurre	Kg	0.030		
Moutarde	Kg	0.015		
Légume de printemps :				
Pois gourmand	Kg	0.300		
Pomme de terre grenaille	Kg	0.500		
Tomate cerise	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Herbes de Provence	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Piores flambées à la Chartreuse, glace vanille Bourbon	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser les éléments du flambage selon la convenance du candidat.	
Poire au sirop 4/4 (1 poire/ pers)	Boîte	2		
Sucre	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.010		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Chartreuse	L	0.040		
Glace vanille Bourbon	L	0.400		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Entremets cappuccino	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Génoise au cacao :			➔ Confectionner la génoise au café. ➔ Préparer le sirop pour imbiber le biscuit. ➔ Réaliser la mousse cappuccino : - Faire la ganache. - Blanchir le jaune et le sucre. - Assembler et ajouter la crème. ➔ Confectionner la crème anglaise. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Sucre	Kg	0.060		
Œuf	Pièce	3		
Farine	Kg	0.050		
Cacao amer	Kg	0.015		
Sirop café :				
Sucre	Kg	0.035		
Eau	L	0.015		
Extrait de café	L	PM		
Mousse cappuccino :				
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Œuf jaune	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.020		
Couverture noire	Kg	0.175		
Crème (fouettée)	L	0.160		
Extrait de café	L	PM		
Crème anglaise :				
Lait	L	0.250		
Sucre	Kg	0.050		
Œuf jaune	Pièce	2		
Kamok (liqueur de café)	L	PM		