

**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 baba au Cointreau, abricots flambés (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>Tarte fine poire et chèvre frais (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Soupe de moules saveur safranée (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Pavé de lieu jaune rôti, sauce à l'oseille, semoule aux poivrons (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Brochette de volaille tandoori, riz madras (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service de la sauce à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Baba au Cointreau, abricots flambés (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Feuillantine de pomelo au miel (4 portions)</p>	Service au guéridon (flambage des abricots 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			
	<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			Tarte fine poire et chèvre frais	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner la compotée d'oignons. ➔ Réaliser le sirop de pochage au vin rouge. ➔ Éplucher, évider et pocher les poires. ➔ Confectionner la vinaigrette au miel. ➔ Détailler les abaisses de pâte feuilletée 8 x 4. ➔ Piquer la pâte et monter les tartes fines. ➔ Cuire les tartes fines 15 minutes à 180°C. ➔ Faire réduire le sirop à consistance sirupeuse pour décorer l'assiette. ➔ Finir la tarte fine, déposer le fromage de chèvre et gratiner légèrement à la salamandre. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Poires pochées au vin :				
Poire conférence	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.075		
Miel	Kg	0.025		
Vin rouge	L	0.250		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Orange	Pièce	0.250		
Cannelle bâton	Pièce	PM		
Anis étoilé	Pièce	PM		
Compotée d'oignons :				
Oignon	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.025		
Thym	Botte	PM		
Graine de moutarde	Kg	0.005		
Sucre	Kg	0.010		
Vinaigrette au miel :				
Huile de sésame	L	0.010		
Huile de pépin de raisin	L	0.010		
Huile de noisette	L	0.010		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.010		
Miel toutes fleurs	Kg	0.010		
Finition :				
Mâche	Kg	0.080		
Chèvre frais en bûche	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soupe de moules saveur safranée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer les éléments aromatiques de la marinère.</p> <p>→ Cuire les moules à la marinère.</p> <p>→ Passer le jus au chinois, ébarber les moules et les réserver dans le jus.</p> <p>→ Réaliser le velouté :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suer au beurre le blanc de poireau. • Singer et cuire le roux blanc. • Mouiller avec le fumet de poisson et le jus de marinère. • Réduire légèrement. • Ajouter $\frac{3}{4}$ des moules, mixer et passer au chinois. • Crémier et assaisonner le velouté. <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Moule P.A.C.	Kg	0.500		
Vin blanc	L	0.100		
Échalote	Kg	0.030		
Persil	Botte	0.100		
Velouté safrané :				
Fumet de poisson P.A.I.	L	0.400		
Beurre	Kg	0.030		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Farine	Kg	0.030		
Safran poudre	Kg	PM		
Poireau blanc	Kg	0.100		
Jus marinère	L	PM		
Finition :				
Moule en coquille	Kg	0.100		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de lieu jaune rôti, sauce à l'oseille, semoule aux poivrons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Désarêter les pavés de lieu jaune. ➔ Détailler en brunoise les courgettes et poivrons puis les étuver. ➔ Préparer la semoule à couscous et y ajouter les légumes étuvés. ➔ Confectionner une chiffonnade et étuver l'oseille. ➔ Ciseler les échalotes, suer au beurre sans coloration. ➔ Déglacer au vin blanc, faire réduire et mouiller au fumet. Réduire à demi-glace. ➔ Crémer et réduire à consistance nappante. ➔ Sauter les pavés de lieu. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. ➔ Dresser la sauce en saucière. 	
Pavé de lieu jaune	Kg	0.600		
Farine	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.040		
Sauce à l'oseille :				
Fumet de poisson P.A.I.	L	0.250		
Beurre	Kg	0.125		
Échalote	Kg	0.025		
Vin blanc	L	0.050		
Crème liquide 35% M.G.	L	0.050		
Oseille	Botte	0.200		
Beurre (pour étuver)	Kg	0.040		
Garniture :				
Semoule à couscous	Kg	0.140		
Courgette	Kg	0.050		
Poivron rouge	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	0.025		
Eau	L	0.140		
Finition :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brochette de volaille tandoori, riz Madras	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser les brochettes. → Réaliser la marinade et placer les brochettes dans la marinade.	
Blanc de dinde	Kg	0.600		
Oignon rouge	Kg	0.100		
Poivron rouge	Kg	0.100		
Pique en bois	Pièce	4	→ Préparer la garniture du riz madras : <ul style="list-style-type: none"> • Réhydrater les raisins secs. • Détailler et étuver l'ananas, ajouter le gingembre râpé. → Confectionner le riz pilaf. → Ajouter la garniture madras au riz pilaf. → Réaliser une fondue de tomate, mixer. → Détendre avec fond de volaille et réduire légèrement. → Marquer en cuisson les brochettes. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Marinade :				
Fromage blanc	Kg	0.100		
Épice à tandoori	Kg	PM		
Jus de citron	L	0.100		
Ail	Kg	0.010		
Coriandre	Botte	0.100		
Huile d'olive	L	0.100		
Riz Madras :				
Riz basmati	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.080		
Fond de volaille P.A.I.	L	0.150		
Lait de coco	L	0.150		
Bouquet garni	Pièce	1		
Gingembre	Kg	0.010		
Raisin sec	Kg	0.040		
Ananas	Kg	0.100		
Amande effilée	Kg	0.060		
Sauce tomates :				
Tomate	Kg	0.300		
Échalote	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pièce	1		
Sucre	Kg	PM		
Fond de volaille P.A.I.	L	0.100		
Beurre	Kg	0.025		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Baba au Cointreau, abricots flambés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer le sirop de punchage.</p> <p>→ Puncher les babas.</p> <p>→ Réaliser la crème fouettée au mascarpone.</p> <p>→ Napper le baba.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Baba au Cointreau sur assiette. • Les abricots et le sirop sur plat. • Les ingrédients de flambage sur assiette. 	
Baba P.A.I	Pièce	4		
Sirop de punchage :				
Eau	L	0.400		
Sucre	Kg	0.200		
Vanille Extrait	L	PM		
Citron jaune (zeste)	Pièce	1		
Cointreau	L	0.100		
Crème fouettée au mascarpone				
Vanille extrait	L	PM		
Sucre glace	Kg	0.040		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Mascarpone	Kg	0.100		
Finition :				
Nappage abricot	Kg	0.120		
Sirop de punchage	L	PM		
Flambage :				
Abricot au sirop 4/4	Boite	0.500		
Sucre	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.020		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Cointreau	L	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Feuillantine de pomelo au miel	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Beurrer, découper et superposer les feuilles de brick. ➔ Saupoudrer de sucre glace la dernière abaisse et cuire entre deux plaques de pâtisserie 5 minutes à 180°C. ➔ Confectionner la crème anglaise au miel. ➔ Monter la crème Chantilly et réserver en poche. ➔ Lever les segments de pomelo. ➔ Monter la feuillantine. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Feuille de brick	Pièce	6		
Beurre	Kg	0.040		
Sucre glace	Kg	0.020		
Crème anglaise miel :				
Lait	L	0.250		
Œuf jaune	Pièce	5		
Miel	Kg	0.060		
Crème Chantilly :				
Crème liquide 35% MG	L	0.250		
Sucre glace	Kg	0.040		
Vanille extrait	L	PM		
Cointreau	L	0.002		
Finition :				
Pomelo	Pièce	3		
Menthe	Botte	0.100		