

**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 gaspacho aux fruits, sorbet citron vert (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;">Rémoulade céleri granny-smith au haddock (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Ratatouille fraîche de légumes et tartare de veau mariné (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;">Brandade de poissons, sauce aïoli (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Magret de canard sauté, sauce au cidre, gratin de pommes de terre (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage du magret de canard)	
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p style="text-align: center;">Gaspacho aux fruits, sorbet citron vert (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Chocolat liégeois (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service des fruits à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	

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			Rémoulade céleri granny-smith au haddock	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Confectionner la sauce mayonnaise. → Éplucher, citronner et râper le céleri rave. → Détailler la pomme Granny-Smith en julienne. → Mélanger la julienne de pomme et le céleri râpé. → Pocher légèrement le haddock dans le lait. → Émietter le haddock. → Assembler les éléments de la salade. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Céleri rave	Kg	0.400		
Pomme Granny-Smith	Kg	0.080		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Sauce mayonnaise :				
Œuf jaune	Pièce	1		
Moutarde	Kg	0.020		
Vinaigre de Xérès	L	0.020		
Huile de tournesol	L	0.200		
Garniture :				
Haddock	Kg	0.160		
Lait	L	0.200		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Finition :				
Mâche	Kg	0.060		
Aneth	Botte	0.100		
Tomate cerise	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ratatouille fraîche de légumes et tartare de veau mariné	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Préparer les éléments de la marinade. ➔ Détailler le veau au couteau pour le tartare. ➔ Tailler les légumes de la ratatouille fraîche en brunoise. ➔ Mélanger le tartare de veau avec la marinade. ➔ Assembler les légumes crus de la ratatouille et ajouter la marinade. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Escalope de veau	Kg	0.300		
Huile d'olive	L	0.030		
Citron jaune	Pièce	1		
Coriandre	Botte	0.200		
Ciboulette	Botte	0.200		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Câpre	Kg	0.070		
Ratatouille fraîche :				
Tomate cornue des Andes	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.100		
Oignon blanc doux	Kg	0.100		
Poivron jaune	Kg	0.100		
Tomate ananas	Kg	0.100		
Tomate green-zébra	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.030		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.020		
Moutarde Savora	Kg	0.020		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Chicorée rouge	Pièce	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brandade de poissons, sauce aïoli	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Désarêter les filets et les cuire à la vapeur. → Ciseler les échalotes et hacher le persil. Ajouter au poisson émietté. → Blanchir l'ail puis le hacher. → Cuire les pommes de terre et confectionner la purée. → Monter la brandade de poissons. → Réaliser la vinaigrette pour le mesclun. → Saupoudrer de chapelure et cuire au four. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Filet de tacaud	Kg	0.300		
Filet de saumon	Kg	0.300		
Persil	Botte	0.150		
Échalote	Kg	0.040		
Purée de Pommes de terre :				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.800		
Ail	Kg	0.030		
Huile d'olive	L	0.030		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Beurre	Kg	0.080		
Parmesan râpé	Kg	0.080		
Sauce aïoli :				
Sauce aïoli P.A.I.	Kg	0.160		
Salade :				
Mesclun	Kg	0.160		
Huile d'olive	L	0.030		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.010		
Miel	Kg	0.005		
Finition				
Chapelure	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard sauté, sauce au cidre, gratin de pommes de terre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner le gratin de pommes de terre.	
Magret de canard (300g)	Pièce	2		
Sauce au cidre :			→ Habiller les magrets de canard.	
Calvados	L	0.025		
Cidre	L	0.100	→ Sauter les magrets et terminer la cuisson au four.	
Fond brun de veau lié	L	0.100		
Crème liquide 35% MG	L	0.100	→ Réaliser la sauce au cidre :	
Pomme reinette	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.040	<ul style="list-style-type: none"> • Dégraisser le sautoir. • Sauter la brunoise de pommes. • Flamber au Calvados et déglacer au cidre. • Réduire, mouiller au fond brun, crémier et réduire. • Monter au beurre. 	
Gratin de pommes de terre :				
Pomme de terre BF15	Kg	0.600		
Beurre	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.010		
Emmental râpé	Kg	0.050		
Lait	L	0.150		
Crème liquide 35% MG	L	0.075	→ Tourner les quartiers de pommes et sauter au beurre.	
Pommes sautées :				
Pomme reinette	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.050	→ Dresser les mets :	
Finition :				
Persil plat	Botte	0.100	<ul style="list-style-type: none"> • Les magrets sur plat. • La sauce en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gaspacho aux fruits, sorbet citron vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer le sirop.</p> <p>→ Détailler les fruits en morceaux et les mariner au sucre.</p> <p>→ Mixer les fruits, passer au chinois.</p> <p>→ Réserver au frais.</p> <p>→ Détailler la pêche jaune et le melon en salpicon.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le gaspacho et le sorbet sur assiette. • Les fruits en salpicon sur plat. 	
Nectarine blanche	Kg	0.150		
Fraise	Kg	0.150		
Mûre	Kg	0.100		
Framboise	Kg	0.100		
Pomme reinette	Kg	0.150		
Citron jaune	Pièce	1		
Sucre	Kg	0.050		
Sirop :				
Sirop sucre de canne	L	0.080		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.020		
Basilic	Botte	0.200		
Menthe	Botte	0.200		
Tonic	L	0.100		
Finition :				
Sorbet Citron vert	L	0.400		
Pêche jaune	Kg	0.200		
Melon	Kg	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Chocolat liégeois	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner l'appareil à cigarette. ➔ Réaliser la sauce chocolat noir. ➔ Confectionner une Chantilly pralinée au siphon. ➔ Étaler et cuire les cigarettes. ➔ Monter le chocolat liégeois. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Glace chocolat au lait	L	0.400		
Pâte à cigarettes :				
Beurre	Kg	0.030		
Sucre glace	Kg	0.030		
Œuf blanc	Pièce	1		
Farine	Kg	0.020		
Vanille extrait	L	PM		
Chantilly :				
Crème liquide 35% MG	L	0.250		
Sucre glace	Kg	0.030		
Cartouche de siphon	Pièce	1		
Pralin noisette	Kg	0.040		
Sauce Chocolat noir :				
Chocolat noir 72%	Kg	0.180		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Sirop sucre de canne	L	0.040		
Beurre	Kg	0.030		