

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 grecque (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)
Ravioles de fromage frais, œuf poché, bouillon de légumes (4 portions) Ou Salade grecque (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce vinaigrette à l'anglaise)	
Darne de saumon grillée teriyaki, wok de légumes (4 portions) Ou Râble de lapin à la moutarde, tagliatelles fraîches (4 portions)	Service au guéridon (préparation de la darne en salle)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Brioche perdue et compotée de rhubarbe et fraise (4 portions) Ou Crumble café liégeois (4 portions)	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (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			

C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

Date :

OBSERVATIONS :
C5-1.3 Commentaires sur le tri
sélectif des conditionnements

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			Ravioles de fromage frais, œuf poché, bouillon de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser le bouillon de légumes. → Réaliser la farce : - Concasser les fruits secs, ciseler les herbes. - Mélanger l'ensemble avec le fromage blanc. Assaisonner. → Monter et pocher les ravioles. → Cuire les œufs pochés. → Dresser harmonieusement les ravioles sur assiette. → Arroser de bouillon bouillant.	
Pâte à raviole P.A.I	Kg	0.100		
Fromage frais	Kg	0.200		
Amande émondée	Kg	0.040		
Noisette émondée	Kg	0.040		
Raisin sec	Kg	0.040		
Ciboulette	Botte	0.500		
Persil plat	Botte	0.200		
Œuf poché :				
Œuf	Pièce	4		
Vinaigre blanc	L	0.100		
Bouillon de légume :				
Poireau	Kg	0.100		
Carotte	Kg	0.100		
Oignon	Kg	0.100		
Gingembre	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.040		
Citron vert	Pièce	1		
Citron jaune	Pièce	1		
Sauce soja	L	0.100		
Huile d'olive	L	0.040		
Miel	Kg	0.040		
Clou de girofle	Pièce	2		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Coriandre	Botte	0.200		
Eau	L	0.500		
Décor :				
Ciboulette	Botte	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade grecque	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Poivron confit :			→ Confire les poivrons en lammelles. → Réaliser la vinaigrette au pistou. → Dresser le mets : • La salade harmonieusement à l'assiette. • La vinaigrette en saucière.	
Poivron rouge	Kg	0.200		
Poivron vert	Kg	0.200		
Poivron jaune	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.040		
Ail	Kg	0.030		
Thym, laurier	Botte	0.100		
Salade :				
Mesclun	Kg	0.080		
Basilic	Botte	0.100		
Oignon rouge	Kg	0.050		
Persil plat	Botte	0.100		
Coriandre	Botte	0.100		
Féta	Kg	0.120		
Tomate cerise	Kg	0.120		
Tomate séchée	Kg	0.080		
Olive noire	Kg	0.060		
Vinaigrette :				
Huile d'olive (poivron)	L	PM		
Citron jaune	Pièce	1		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Sel	Kg	PM		
Pistou P.A.I	Kg	0.015		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Darne de saumon grillée teriyaki, wok de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la marinade teriyaki. → Mariner les darnes de saumon. → Tailler les légumes du wok : • Les carottes et poireaux en sifflets. • Le chou émincé. • Précuire les légumes à l'anglaise. → Préparer la sauce wok : • Mixer tous les éléments ensemble. → Griller et finir au four les darnes de saumon. → Sauter au wok les légumes. Lier avec la sauce wok. → Dresser le mets : • Les darnes sur un plat. • Le wok selon convenance du candidat.	
Darne de saumon	Pièce	4		
Sauce soja	L	0.060		
Gingembre	Kg	0.015		
Sucre roux	Kg	0.025		
Mirin	L	0.050		
Vinaigre de riz	L	0.050		
Échalote	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.010		
Graine de sésame	Kg	PM		
Huile de sésame	L	0.020		
Wok de légumes :				
Carotte	Kg	0.200		
Chou chinois	Kg	0.200		
Haricot mungo	Kg	0.150		
Poireau	Kg	0.200		
Pois gourmand	Kg	0.150		
Graine de sésame	Kg	PM		
Huile de tournesol	L	0.040		
Sauce wok :				
Beurre de cacahuète	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Sauce soja	L	0.025		
Tabasco	L	0.010		
Cumin poudre	Kg	PM		
Coriandre poudre	Kg	PM		
Gingembre	Kg	0.010		
Citron vert jus	Pièce	1		
Eau	L	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Râble de lapin à la moutarde, tagliatelles fraîches	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Lever et glacer à blanc les billes de carottes. → Cuire la fricassée de râble de lapin. → Cuire les tagliatelles et les rafraîchir. → Finir la sauce moutarde. → Remettre en température les tagliatelles et les lier au beurre. → Assembler et dresser harmonieusement sur assiette.	
Râble de lapin	Kg	0.900		
Beurre	Kg	0.040		
Échalote	Kg	0.080		
Oignon	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pièce	1		
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.120		
Crème épaisse	L	0.200		
Vin blanc	L	0.200		
Fond blanc de volaille	L	0.250		
Parure de carotte	Kg	PM		
Tagliatelles :				
Tagliatelle fraîche	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Ciboulette	Botte	0.200		
Carottes glacées :				
Carotte	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.015		
Sel, sucre	Kg	PM		
Décor :				
Bille de carotte glacée	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brioche perdue et compotée de rhubarbe et fraise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la compotée de rhubarbe. Réserver au chaud. → Tailler les fraises (escalopées). → Tremper les brioches au lait de poule. → Colorer au beurre les brioches. → Ajouter les fraises dans la compotée tiède (réserver quelques fraises pour le décor). → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Brioche tranche P.A.I	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.050		
Lait de poule :				
Œuf	Pièce	1		
Lait	L	0.200		
Sucre	Kg	0.070		
Vanille extrait	L	PM		
Compotée de rhubarbe :				
Rhubarbe	Kg	0.300		
Sucre	Kg	0.065		
Fraise	Kg	0.125		
Citron jaune jus	Pièce	0.500		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		
Fraise	Kg	PM		
Sucre glace	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crumble café liégeois	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Coupe glacée :			→ Confectionner le crumble : - Incorporer le chocolat concassé. - Cuire le crumble à 170°C. → Dresser la coupe glacée en alternant crumble, glace, Chantilly, crumble. → Décorer.	
Glace café	L	0.400		
Sauce chocolat P.A.I	L	0.100		
Sauce café P.A.I	L	0.100		
Chantilly P.A.I	L	0.250		
Crumble :				
Farine	Kg	0.025		
Sucre	Kg	0.025		
Beurre	Kg	0.050		
Poudre de noisette	Kg	0.025		
Liqueur de café	L	0.010		
Chocolat pistole	Kg	0.010		
Décor :				
Cigarette russe P.A.I	Pièce	4		