

**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 sabayon de fruits rouges, tuile noix de coco (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)
Pétoncles flambés au whisky, tagliatelles de légumes marinés (4 portions) Ou Tourte aux champignons (4 portions)	Service au guéridon (flambage des pétoncles en salle)	
	Service à l'assiette	
Filet de dorade grillé, beurre aromatisé à la badiane, compotée de fenouil (4 portions) Ou Escalope de veau panée, jus tranché à l'estragon, flan de carottes et chips de patate douce (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du jus à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tiramisu, crème anglaise à l'amaretto (4 portions) Ou Sabayon de fruits rouges, tuile noix de coco (4 portions)	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			Pétoncles flambés au whisky, tagliatelles de légumes marinés.	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Détailler les légumes en tagliatelles.</p> <p>→ Étuver légèrement les légumes séparément à l'huile d'olive.</p> <p>→ Confectionner la marinade :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ail et persil haché, curry, huile d'olive. <p>→ Marquer en cuisson les compotées d'oignons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Émincer les oignons, étuver et compoter légèrement. <p>→ Décongeler et éponger les pétoncles.</p> <p>→ Préparer les éléments pour le flambage.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pétoncles sur plat. • Les ingrédients du flambage sur assiette. • Les légumes selon la convenance du candidat. 	
Pétoncle surgelé P.A.I.	Kg	0.350		
Lait	L	0.200		
Légumes marinés :				
Courgette	Kg	0.100		
Carotte jaune	Kg	0.100		
Carotte blanche	Kg	0.100		
Poivron rouge	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.040		
Laurier	Kg	PM		
Ail	Kg	0.030		
Curry	Kg	0.005		
Persil	Botte	0.100		
Compotée d'oignons :				
Oignon jaune	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.020		
Sucre cassonade	Kg	0.010		
Flambage :				
Whisky	L	0.080		
Fumet de poisson	L	0.050		
Vin blanc	L	0.040		
Crème liquide 35% MG	L	0.060		
Huile d'olive	L	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tourte aux champignons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner la duxelles de champignons.</p> <p>→ Réaliser l'appareil à crème prise.</p> <p>→ Détailler la pâte feuilletée et monter les tourtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tailler une abaisse plus grosse pour fonder les cercles à tartes beurrés. • Détailler des disques de la taille du cercle pour fermer les tourtes. • Garnir de duxelles les fonds de tarte, replier les bords, dorer et fermer avec le disque de pâte. Faire une cheminée, dorer deux fois et décorer. <p>→ Cuire 20 minutes à 180°C, verser l'appareil dans le trou de la cheminée et finir la cuisson) 10 minutes à 160°C.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Pâte feuilletée P.A.I.	Pièce	0.500		
Dorure :				
Œuf jaune	Pièce	1		
Lait	L	PM		
Duxelles de champignons :				
Champignon de Paris	Kg	0.300		
Ail	Kg	0.010		
Persil	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.030		
Échalote	Kg	0.040		
Appareil à crème prise :				
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Lait	L	0.050		
Œuf	Pièce	1		
Noix de muscade	Kg	PM		
Finition :				
Mesclun	Kg	0.100		
Huile de noix	L	0.020		
Huile de tournesol	L	0.020		
Vinaigre balsamique	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de dorade grillé, beurre aromatisé à la badiane, compotée de fenouil	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Émincer le fenouil et marquer la compotée en cuisson.</p> <p>→ Flamber la compotée, assaisonner et réserver.</p> <p>→ Infuser la badiane dans la crème, réduire et monter au beurre.</p> <p>→ Griller les filets de dorade.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet de Dorade	Kg	0.600		
Huile d'arachide	L	0.100		
Beurre :				
Beurre	Kg	0.200		
Crème liquide 35% M.G.	L	0.100		
Badiane	Kg	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Garniture :				
Fenouil	Kg	0.900		
Huile d'olive	L	0.050		
Pastis	L	0.030		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Aneth	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Escalope de veau panée, jus tranché à l'estragon, flan de carottes et chips de patate douce	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Quasi de veau	Kg	0.600	→ Préparer la purée de carotte pour confectionner les flans.	
Huile d'arachide	L	0.080		
Panure à l'anglaise :				
Chapelure	Kg	0.200	→ Hacher et incorporer l'estragon à l'appareil à flan.	
Œuf	Pièce	3		
Crème liquide liaison	L	0.100	→ Mouler et cuire au bain-marie les flans.	
Beurre	Kg	0.100		
Farine	Kg	0.100	→ Préparer les éléments de la panure.	
Jus tranché :				
Estragon	Botte	0.100	→ Confectionner et améliorer le jus de veau.	
Jus de veau	L	0.400		
Vin blanc	L	0.150	→ Détailler les patates douces en chips et les frire.	
Échalote	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.040	→ Paner les escalopes et les sauter.	
Ail	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pièce	1	→ Dresser le mets : <ul style="list-style-type: none"> • Les escalopes et les garnitures sur assiette. • Le jus tranché en saucière. 	
Garniture :				
Œuf	Pièce	2		
Œuf jaune	Pièce	1		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.500		
Estragon	Botte	0.100		
Persil plat	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.030		
Chips de patate douce :				
Patate douce	Kg	0.300		
Forfait friture	P	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tiramisu, crème anglaise à l'amaretto	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner la crème anglaise. ➔ Décongeler le tiramisu. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Tiramisu surgelé P.A.I.	Pièce	4		
Crème anglaise à l'amaretto :				
Lait	L	0.200		
Mascarpone	Kg	0.050		
Œuf jaune	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Amaretto	L	0.005		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sabayon de fruits rouges, tuile noix de coco	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Laver, équeuter et détailler les fraises. ➔ Réaliser l'appareil à tuile. ➔ Cuire les tuiles. ➔ Réaliser le sabayon. ➔ Gratiner le sabayon. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Fraise	Kg	0.200		
Framboise	Kg	0.200		
Cassis	Kg	0.200		
Sabayon :				
Crème de framboise	L	0.100		
Œuf jaune	Pièce	4		
Sucre	Kg	0.080		
Tuile noix de coco :				
Noix de coco râpée	Kg	0.150		
Œuf blanc	Pièce	1		
Œuf	Pièce	1		
Sucre	Kg	0.100		