

**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

☞ **La dame blanche (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>Quiche au saumon, épinards, lait de coco (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Burrata, tartare de tomates, gaspacho de pastèque (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Fish and chips, sauce tartare (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'épices, flan de céleri, oignons glacés (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service de la sauce tartare à l'anglaise)	
	Service au guéridon (découpage du carré d'agneau en salle)	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Fraises et framboises gratinées au muscat (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Dame blanche (4 portions)</p>	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.2	N° du candidat : <hr/> 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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Quiche au saumon, épinards, lait de coco	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> → Foncer la pâte Brisée. → Réaliser l'appareil à crème prise. → Détailler le saumon en cubes. → Garnir le fond de quiche de saumon, des pousses d'épinards, y verser l'appareil à crème prise. → Cuire la quiche. → Portionner, dresser harmonieusement sur assiette. 	
Pâte Brisée P.A.I	Pièce	1		
Garniture :				
Pousse d'épinard	Kg	0.100		
Échalote	Kg	0.050		
Saumon filet	Kg	0.300		
Appareil à crème prise :				
Lait de coco	L	0.150		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Œuf	Pièce	2		
Sel, poivre du moulin	Kg	PM		
Décor :				
Mesclun	Kg	0.025		
Crème de vinaigre balsamique	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Burrata, tartare de tomates, gaspacho de pastèque	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Gaspacho :			<p>→ Réaliser le gaspacho de pastèque.</p> <p>→ Détailler les tomates et le concombre en brunoise.</p> <p>→ Réduire le vinaigre balsamique.</p> <p>→ Assaisonner le tartare.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tartare de tomate et la burrata harmonieusement sur assiette bassin. • Le gaspacho en verrine. 	
Pastèque	Kg	0.250		
Oignon rouge	Kg	0.060		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.020		
Huile d'olive	L	0.040		
Citron vert	Pièce	1		
Tartare de tomate :				
Tomate ananas	Kg	0.080		
Tomate green zébra	Kg	0.080		
Tomate noire de Crimée	Kg	0.080		
Tomate cœur de bœuf	Kg	0.080		
Concombre	Kg	0.040		
Vinaigre balsamique	L	0.100		
Huile d'olive	L	0.040		
Basilic	Botte	0.100		
Fleur de sel	Kg	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Burrata :				
Burrata	Kg	0.400		
Décor :				
Basilic	Botte	0.100		
Vinaigre balsamique réduit	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fish and chips, sauce tartare	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la pâte à frire. → Étuver les petits pois. → Confectionner la sauce tartare. → Tailler et blanchir les pommes de terre façon rustique. → Frire le poisson. Arroser de vinaigre de cidre. Saupoudrer de zestes de citron. → Frire les pommes de terre. → Dresser le mets : <ul style="list-style-type: none"> • Le fish and chips harmonieusement sur assiette. • La sauce en saucière. 	
Cabillaud pavé	Kg	0.600		
Huile pour friture	L	PM		
Pâte à frire :				
Farine	Kg	0.150		
Bière	L	0.125		
Œuf	Pièce	1		
Sel	Kg	PM		
Petits pois :				
Petit pois fin surgelé	Kg	0.250		
Oignon frais	Botte	0.250		
Huile d'olive	L	0.020		
Menthe	Botte	0.100		
Bouillon de légume	L	0.250		
Chips :				
Pomme de terre	Kg	0.600		
Huile pour friture	L	PM		
Sauce tartare :				
Mayonnaise P.A.I	L	0.200		
Câpre	Kg	0.020		
Cornichon	Kg	0.020		
Échalote	Kg	0.020		
Persil plat	Botte	0.100		
Finition :				
Citron jaune zeste	Pièce	0.500		
Vinaigre de cidre	L	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré d'agneau en croûte d'épices, flan de céleri, oignons glacés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Carré d'agneau 8 côtes	Kg	0.700	→ Habiller, rôtir le carré.	
Huile de tournesol	L	0.040	→ Confectionner la croûte d'épices. Réserver au dur.	
Croûte d'épices :				
Pain d'épices	Kg	0.125	→ Sécher au four de fines tranches de pain d'épices pour le décor.	
Beurre	Kg	0.075		
Orange	Pièce	1		
Citron jaune	Pièce	1		
Sucre	Kg	0.010	→ Remettre en température les flans de céleri.	
Gingembre	Kg	0.015		
Jus de rôti :			→ Confectionner le jus de rôti.	
Parure carré	Kg	PM		
Oignon	Kg	0.050	→ Refroidir légèrement le carré en surface pour masquer la croûte d'épices.	
Carotte	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pièce	1	→ Colorer sous la salamandre.	
Cannelle	Pièce	1		
Gingembre	Kg	0.010	→ Dresser le mets :	
Badiane	Pièce	1	<ul style="list-style-type: none"> • Le carré au plat. • Le jus en saucière. • La garniture selon convenance du candidat. 	
Vin blanc	L	0.100		
Jus d'agneau P.A.I	L	0.250		
Flan de céleri :				
Flan de céleri P.A.I	Pièce	4		
Décor :				
Pain d'épices	Kg	PM		
Mâche	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fraises et framboises gratinées au muscat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Sabayon :			→ Confectionner le sabayon. → Laver, détailler les fraises. → Répartir équitablement les fruits dans des plats à œuf. → Napper de sabayon. → Gratiner sous la salamandre au moment de l'envoi. → Décorer.	
Œuf jaune	Pièce	4		
Miel	Kg	0.020		
Muscat	L	0.100		
Cannelle poudre	Kg	PM		
Gratin :				
Fraise	Kg	0.250		
Framboise	Kg	0.125		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		
Framboise	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dame blanche	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser et décorer les coupes glacées.	
Glace vanille	L	0.400		
Crème Chantilly P.A.I	L	0.200		
Sauce chocolat P.A.I	L	0.160		
Meringue P.A.I	Pièce	4		
Dressage :				
Copeau de chocolat P.A.I	Kg	0.025		