

# 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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <li>- 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, ...).</li> <li>- Contrôler les marchandises (office).</li> </ul>	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 <b>Repas du candidat</b>			
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 ( <b>annexe 5</b> )	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 tartare de thon aux herbes (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)
<b>Tartare de thon aux herbes</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Velouté d'asperges, crème de brousse</b> (4 portions)	Service au guéridon (Préparation du tartare en salle)	
	Service à l'assiette	
<b>Maigre en papillote, chou chinois</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Volaille en cocotte, semoule de blé aux agrumes</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du jus à l'anglaise)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Poêlée de fruits d'été</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Crêpe et ananas flambés au rhum, glace rhum-raisin</b> (4 portions)	Service à l'assiette	

<p align="center"><b>ANNEXE 1</b></p> <p align="center"><b><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></b></p> <p align="center">(à remettre aux examinateurs pour correction)</p> <p align="center">C2-2.2</p>	N° du candidat :
	Date :

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
<b>AVANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>PENDANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>APRÈS LE SERVICE</b>			
	<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																							
<b>TOTAL</b>																							
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	<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			Tartare de thon aux herbes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Tartare :</b>			<p>➔ Tailler le concombre et le thon en brunoise. Ciseler l'oignon et les herbes. Hacher les tomates séchées, ajouter le jus de citron.</p> <p>➔ Détailler le pain en croûtons et faire sauter à l'huile d'olive.</p> <p>➔ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assemblage au guéridon.</li> </ul>	
Filet de thon	Kg	0.400		
Oignon rouge	Kg	0.100		
Concombre	Kg	0.200		
Tomate séchée	Kg	0.050		
Huile d'olive	L	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Basilic	Botte	0.500		
Menthe	Botte	0.100		
Ciboulette	Botte	0.500		
Citron jaune	Pièce	0.500		
<b>Croûtons :</b>				
Pain de campagne	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	PM		
Ail semoule	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Mesclun	Kg	0.050		
Huile tomate séchée	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Velouté d'asperges, crème de brousse	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Velouté d'asperges :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Marquer le potage en cuisson. Mixer, chinoiser et lier avec la crème.</li> <li>➔ Assaisonner la brousse avec la ciboulette et le jus de citron.</li> <li>➔ Pocher les têtes d'asperges à la vapeur.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette creuse.</li> </ul>	
Beurre	Kg	0.040		
Blanc de poireau	Kg	0.080		
Échalote	Kg	0.025		
Farine	Kg	0.040		
Fond blanc de volaille	L	1		
Tige d'asperge verte	Kg	0.500		
Crème liquide 35% MG	L	0.150		
<b>Garniture :</b>				
Tête d'asperge verte	Pièce	PM		
Brousse	Kg	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		
Citron jaune	Pièce	0.250		
<b>Décor :</b>				
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Maigre en papillote, chou chinois	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Papillote :</b>			<p>➔ Mariner les filets de maigre avec la sauce soja.</p> <p>➔ Émincer le chou et les étuver à l'huile avec l'ail haché.</p> <p>➔ Ajouter au chou la coriandre et la cive ciselées, les graines de sésame et le poivre.</p> <p>➔ Monter les papillotes.</p> <p>➔ Cuire le riz et le parfumer en fin de cuisson avec la vinaigrette asiatique.</p> <p>➔ Cuire les papillotes au four 10 à 12 minutes.</p> <p>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet de maigre	Kg	0.600		
Sauce soja	L	0.200		
Chou chinois	Kg	0.300		
Pak-choï	Kg	0.300		
Ail	Kg	0.040		
Huile pour wok	L	0.050		
Coriandre	Botte	0.200		
Graine de sésame	Kg	PM		
Poivre noir	Kg	PM		
Cive	Botte	0.200		
Feuille papier sulfurisé	Pièce	4		
<b>Garniture :</b>				
Riz basmati	Kg	0.200		
Vinaigre de riz	L	0.020		
Sauce soja	L	0.040		
Huile de sésame	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Volaille en cocotte, semoule de blé aux agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Volaille poêlée :</b>			<p>➔ Lever les segments d'agrumes. Conserver les zestes et les jus.</p> <p>➔ Découper le poulet en 8 morceaux et les poêler en cocotte avec la garniture aromatique.</p> <p>➔ Mélanger la semoule avec les zestes, le piment et l'huile d'olive. Verser l'eau bouillante sur la semoule, couvrir, laisser gonfler puis égrener en ajoutant le basilic ciselé.</p> <p>➔ Réaliser le jus de cocotte en déglaçant le récipient de cuisson.</p> <p>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Poulet P.A.C	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.040		
Graine de coriandre	Kg	PM		
Graine de cardamome	Kg	PM		
Oignon	Kg	0.200		
Fenouil	Kg	0.200		
Jus d'agrumes	L	PM		
<b>Garniture :</b>				
Semoule de blé dur	Kg	0.300		
Zeste d'agrumes	Pièce	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.050		
Eau	L	0.300		
Basilic	Botte	0.250		
<b>Jus de cocotte :</b>				
Fond brun de volaille P.A.I	L	0.200		
<b>Segments d'agrumes :</b>				
Orange	Pièce	2		
Citron vert	Pièce	1		
Citron jaune	Pièce	1		
Pomelo	Pièce	1		
<b>Finition :</b>				
Basilic	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poêlée de fruits d'été	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Poêlée :</b>			<p>➔ Tailler les fruits en quartiers.</p> <p>➔ Chauffer dans une poêle le miel, la vanille et le thym jusqu'à obtention d'un caramel blond.</p> <p>➔ Ajouter et enrober les fruits de caramel.</p> <p>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Abricot	Kg	0.060		
Nectarine	Kg	0.150		
Pêche	Kg	0.150		
Fraise	Kg	0.250		
Huile d'olive	L	0.020		
Miel de fleurs	Kg	0.030		
Extrait de vanille	L	PM		
Thym	Botte	PM		
<b>Décor :</b>				
Glace vanille	L	0.400		
Menthe	Botte	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpe et ananas flambés au rhum, glace rhum-raisin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Flamber les crêpes et l'ananas.  → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Crêpe P.A.I	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.015		
Ananas	Pièce	0.500		
Rhum	L	0.080		
Extrait de vanille	L	PM		
<b>Décor :</b>				
Glace rhum-raisin	L	0.400		