

**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 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)
Tartare de thon aux herbes (4 portions) Ou Velouté d'asperges, crème de brousse (4 portions)	Service au guéridon (Préparation du tartare en salle)	
	Service à l'assiette	
Maigre en papillote, chou chinois (4 portions) Ou Volaille en cocotte, semoule de blé aux agrumes (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
Poêlée de fruits d'été (4 portions) Ou Crêpe et ananas flambés au rhum, glace rhum-raisin (4 portions)	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.OEUF.S.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			Tartare de thon aux herbes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Tartare :			<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"> • Assemblage au guéridon. 	
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		
Croûtons :				
Pain de campagne	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	PM		
Ail semoule	Kg	PM		
Décor :				
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	
Velouté d'asperges :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Marquer le potage en cuisson. Mixer, chinoiser et lier avec la crème. ➔ Assaisonner la brousse avec la ciboulette et le jus de citron. ➔ Pocher les têtes d'asperges à la vapeur. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette creuse. 	
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		
Garniture :				
Tête d'asperge verte	Pièce	PM		
Brousse	Kg	0.100		
Ciboulette	Botte	0.100		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Décor :				
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Maigre en papillote, chou chinois	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Papillote :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mariner les filets de maigre avec la sauce soja. ➔ Émincer le chou et les étuver à l'huile avec l'ail haché. ➔ Ajouter au chou la coriandre et la cive ciselées, les graines de sésame et le poivre. ➔ Monter les papillotes. ➔ Cuire le riz et le parfumer en fin de cuisson avec la vinaigrette asiatique. ➔ Cuire les papillotes au four 10 à 12 minutes. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
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		
Garniture :				
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	
Volaille poêlée :			<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		
Garniture :				
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		
Jus de cocotte :				
Fond brun de volaille P.A.I	L	0.200		
Segments d'agrumes :				
Orange	Pièce	2		
Citron vert	Pièce	1		
Citron jaune	Pièce	1		
Pomelo	Pièce	1		
Finition :				
Basilic	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poêlée de fruits d'été	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Poêlée :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Tailler les fruits en quartiers. ➔ Chauffer dans une poêle le miel, la vanille et le thym jusqu'à obtention d'un caramel blond. ➔ Ajouter et enrober les fruits de caramel. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
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		
Décor :				
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	
Base :			<p>→ Flamber les crêpes et l'ananas.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Crêpe P.A.I	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.015		
Ananas	Pièce	0.500		
Rhum	L	0.080		
Extrait de vanille	L	PM		
Décor :				
Glace rhum-raisin	L	0.400		