

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 fraise Melba, tuile aux amandes (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>Tostada de ceviche de cabillaud (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Pâtés impériaux, salade de jeunes pousses (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Risotto de poulet vallée d'auge (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Kébab végétarien sauce raïta (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la sauce raïta à l'anglaise)	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Fraise Melba, tuile aux amandes (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Buffet de desserts (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service au chariot ou au buffet	

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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		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 Evaluer 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			Tostada de ceviche de cabillaud	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Former et sécher les tortillas dans un bol au four. ➔ Confectionner le ceviche et réserver au frais. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Dos de cabillaud	Kg	0.400		
Citron vert	Pièce	2		
Tomate	Kg	0.150		
Avocat	Pièce	2		
Oignon rouge	Kg	0.100		
Concombre	Kg	0.150		
Coriandre	Botte	0.250		
Piment rouge	Kg	0.010		
Sel, poivre du moulin	Pièce	PM		
Tostada :				
Tortilla de maïs	Pièce	4		
Décor :				
Coriandre	Botte	0.100		
Citron vert	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pâtés impériaux, salade de jeunes pousses	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Réaliser la farce à pâté.</p> <p>→ Confectionner puis frire au moment du service les pâtés impériaux.</p> <p>→ Réaliser la sauce chinoise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tailler la carotte (julienne fine). <p>→ Dresser harmonieusement à l'assiette.</p>	
Champignon noir	Kg	0.050		
Gingembre	Kg	0.010		
Carotte	Kg	0.100		
Oignon	Kg	0.100		
Crevette rose	Kg	0.100		
Filet de porc	Kg	0.300		
Vermicelle de riz	Kg	0.040		
Sauce chinoise :				
Sauce soja	L	0.050		
Vinaigre de riz	L	0.020		
Huile de sésame	L	0.040		
Graine de sésame	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.040		
Pâtés :				
Galette de riz	Pièce	8		
Huile friture	L	PM		
Décor :				
Jeune pousse	Kg	0.040		
Radis	Botte	0.100		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Risotto de poulet vallée d'auge	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Risotto nature :			<p>→ Cuire les champignons (escalopés) à blanc.</p> <p>→ Glacer à blanc les carottes (tournées).</p> <p>→ Sauter au beurre les pommes fruits (tournées).</p> <p>→ Sauter le filet de poulet (émincé).</p> <p>→ Confectionner le risotto :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lier au dernier moment avec la crème épaisse et le camembert (dès). <p>→ Dresser harmonieusement en assiette bassin.</p>	
Oignon	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.020		
Riz rond Arborio	Kg	0.250		
Cidre brut	L	0.160		
Bouillon de volaille	L	0.400		
Ail	Kg	0.010		
Crème épaisse	Kg	0.100		
Camembert	Kg	0.065		
Vallée d'auge :				
Carotte	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.050		
Sel, sucre	Kg	PM		
Pomme fruit	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.040		
Champignon de Paris	Kg	0.125		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Beurre	Kg	0.020		
Filet de poulet	Kg	0.400		
Finition :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Pomme fruit	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Kébab végétarien sauce raïta	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer la garniture du kébab :</p> <ul style="list-style-type: none"> Tailler les carottes (julienne), l'oignon et le concombre (émincés). Préparer les herbes. Frire les falafels. <p>→ Confectionner la sauce raïta :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mélanger le yaourt avec l'ail (haché), le concombre (brunoise), le cumin et le piment. Ajouter la menthe (ciselée) et l'huile d'olive. <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le kébab à l'assiette. La sauce en saucière. 	
Pain kebab P.A.I	Pièce	4		
Garniture kébab :				
Falafel	Kg	0.320		
Carotte	Kg	0.100		
Oignon rouge	Kg	0.100		
Alfalfa	Kg	0.020		
Concombre	Kg	0.100		
Roquette	Kg	0.020		
Coriandre	Botte	0.200		
Menthe	Botte	0.150		
Huile d'olive	L	0.040		
Huile friture	L	PM		
Sauce raïta :				
Yaourt grec	Kg	0.250		
Menthe	Botte	0.200		
Concombre	Kg	0.070		
Ail	Kg	0.010		
Cumin	Kg	PM		
Piment d'Éspelette	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.020		
Finition :				
Citron vert	Pièce	2		
Roquette	Kg	0.010		
Huile d'olive	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fraise Melba, tuile aux amandes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser harmonieusement selon convenance du candidat.	
Fraise	Kg	0.400		
Glace vanille	L	0.400		
Coulis de fruit rouge	L	0.100		
Chantilly P.A.I	L	0.200		
Amande effilée	Kg	0.020		
Tuile amande P.A.I	Pièce	4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Buffet de desserts	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Tailler les fruits pour la salade de fruits. → Le buffet de desserts est approvisionné par la logistique. → Le matériel de service et de dressage est prévu et mis en place par le candidat.	
Charlotte P.A.I (4 portions)	Pièce	0.500		
Mousse au chocolat P.A.I	Kg	0.250		
Tarte citron meringuée P.A.I (4 portions)	Pièce	0.500		
Crème anglaise P.A.I	L	0.100		
Coulis de fraise P.A.I	L	0.100		
Salade de fruits frais :				
Framboise	Kg	0.125		
Kiwi	Pièce	1		
Pomme granny	Kg	0.150		
Ananas	Pièce	0.500		
Banane	Kg	0.200		
Sirop de sucre de canne	L	0.100		
Menthe	Botte	0.100		