

**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 dorade flambée à l'anis, courgettes et fenouil étuvés (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 style="text-align: center;">Pizza tomates et Sainte Maure de Touraine (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Tartare d'algues à la japonaise (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;">Dorade flambée à l'anis, courgettes et fenouil étuvés (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Blanquette de veau, légumes primeurs (4 portions)</p>	Service au guéridon (filetage de la dorade en salle)	
	Service à l'assiette	
<p style="text-align: center;">Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p style="text-align: center;">Tarte abricot pistache, coulis d'abricot (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p style="text-align: center;">Panna cotta coco-chocolat, tuile citron vert (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service du coulis à l'anglaise)	
	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"/>	
	<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"/>	
	<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"/>	
	<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			Pizza tomates et Sainte Maure de Touraine	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Émincer finement les tomates et l'oignon nouveau. ➔ Précuire quelques minutes la pâte. ➔ Monter la pizza en répartissant les ingrédients harmonieusement. ➔ Enfournier la pizza au four 10 à 15 minutes. ➔ Dresser sur assiette. 	
Pâte à pizza P.A.I	Pièce	1		
Sauce tomate P.A.I	Kg	0.060		
Tomate ananas	Kg	0.100		
Tomate green zébra	Kg	0.100		
Oignon nouveau	Kg	0.100		
Basilic	Botte	0.500		
Thym	Botte	PM		
Ail	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.040		
Sainte Maure de Touraine	Pièce	0.500		
Tomate confite	Kg	0.040		
Olive noire	Kg	0.025		
Décor :				
Oignon nouveau	Kg	0.070		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartare d'algues à la japonaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Tartare :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Dessaler et rincer les algues. Les hacher finement. ➔ Toaster l'ail et l'échalote ciselée à l'huile de sésame. ➔ Hacher les cornichons et les câpres. ➔ Assembler les éléments du tartare. ➔ Monter la crème parfumée avec un trait de sauce soja. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Wakamé	Kg	0.150		
Dulcé	Kg	0.120		
Nori	Kg	0.120		
Échalote	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Cornichon	Kg	0.030		
Câpre	Kg	0.025		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Huile de sésame	L	0.040		
Vinaigre de riz	L	0.020		
Sauce soja	L	0.020		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Graine de sésame	Kg	PM		
Finition :				
Cracker	Kg	0.040		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Sauce soja	L	PM		
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dorade flambée à l'anis, courgettes et fenouils étuvés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Dorade:			<p>→ Habiller et mariner les dorades.</p> <p>→ Tailler les courgettes et fenouils en tronçons.</p> <p>→ Les étuver doucement à couvert.</p> <p>→ Rôtir les dorades au four.</p> <p>→ Flamber les dorades.</p> <p>→ Rôtir les tomates cerises.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les dorades sur plat. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Dorade (600g)	Pièce	2		
Huile d'olive	L	0.100		
Fane de fenouil	Kg	PM		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Garniture :				
Huile d'olive	L	0.050		
Fenouil	Kg	0.400		
Courgette	Kg	0.400		
Thym	Botte	0.100		
Badiane	Pièce	PM		
Flambage :				
Pastis	L	0.080		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.080		
Aneth	Botte	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanquette de veau, légumes primeurs	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Blanquette :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Détailler l'épaule de veau en cubes de 40 grammes. ➔ Tailler poireaux, céleri et carottes en tronçons. ➔ Marquer la blanquette en cuisson. ➔ Cuire à blanc les champignons de Paris. ➔ Glacer à blanc les radis et les navets. ➔ Confectionner le velouté. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Épaule de veau	Kg	0.800		
Poireau crayon	Kg	0.200		
Céleri branche	Kg	0.100		
Carotte fane	Kg	0.250		
Oignon nouveau	Kg	0.250		
Bouquet garni	Pièce	1		
Clou de girofle	Pièce	PM		
Garniture :				
Champignon de Paris	Kg	0.250		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Radis rose	Kg	0.100		
Navet nouveau	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	PM		
Velouté :				
Beurre	Kg	0.020		
Farine	Kg	0.200		
Jus de cuisson	L	0.300		
Crème liquide liaison	L	0.100		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Décor :				
Fane de légume	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte abricot pistache, coulis d'abricot	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Réaliser la crème d'amande pistache.</p> <p>→ Foncer la pâte sablée.</p> <p>→ Garnir le fonçage de crème d'amande.</p> <p>→ Disposer les oreillons harmonieusement.</p> <p>→ Enfourner 25 à 30 minutes à 160°C.</p> <p>→ Napper au glaçage.</p> <p>→ Décorer avec les amandes et les pistaches.</p> <p>→ Confectionner le coulis.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tarte sur assiette. • Le coulis en saucière. 	
Pâte sablée P.A.I	Pièce	1		
Crème d'amande-pistache :				
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.050		
Amande en poudre	Kg	0.030		
Pistache en poudre	Kg	0.020		
Maïzena	Kg	0.010		
Pâte de pistache	Kg	0.005		
Œuf	Pièce	1		
Garniture :				
Abricot	Kg	0.500		
Nappage blond	Kg	0.020		
Amande effilée	Kg	0.010		
Pistache émondée	Kg	0.010		
Sucre glace	Kg	0.010		
Coulis :				
Coulis abricot P.A.I.	Kg	0,150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Panna cotta coco-chocolat, tuile citron vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Panna cotta :			<p>→ Confectionner la sauce chocolat et répartir équitablement dans 4 verrines. Refroidir.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à panna cotta et le verser délicatement dans les 4 verrines. Réserver au froid.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à tuile avec le jus et les zestes de citron.</p> <p>→ Cuire les tuiles.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les panna cotta en verrine. • Les tuiles selon la convenance du candidat. 	
Crème liquide 35% MG	L	0.250		
Lait de coco	L	0.250		
Sucre	Kg	0.050		
Liqueur de coco	L	0.020		
Gélatine	Kg	0.010		
Sauce chocolat :				
Lait	L	0.060		
Crème liquide 35 % MG	L	0.025		
Beurre	Kg	0.010		
Couverture noire 55%	Kg	0.060		
Tuiles :				
Citron vert	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.040		
Sucre	Kg	0.090		
Farine	Kg	0.030		
Décor :				
Copeau de chocolat	Kg	0.010		
Copeau de coco	Kg	0.010		