

**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 pomme flambée au Calvados, spéculos, sorbet pomme verte (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>Tarte fine de légumes marinés aux langoustines (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Bavarois d'avocats, gaspacho de tomates, granité pimenté, légumes séchés (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Roulade de limande meunière, purée de haricots blancs, vinaigre de Xérès (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Côtelettes d'agneau aux herbes, tian de légumes (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Pomme flambée au Calvados, spéculos, sorbet pomme verte (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Pancake à l'ananas, glace rhum raisin (4 portions)</p>	Service au guéridon (flambage des pommes en salle)	
	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		
							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			Tarte fine de légumes marinés aux langoustines	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Détailler et cuire le feuilletage. ➔ Décortiquer et faire sauter les queues de langoustines. ➔ Détailler tous les légumes en brunoise et ajouter les zestes d'orange. ➔ Confectionner la vinaigrette épicée. ➔ Faire mariner les légumes dans la vinaigrette épicée. ➔ Monter la tarte fine et tiédir à l'envoi. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Pâte feuilletée	Pièce	0.500		
Œuf jaune	Pièce	1		
Langoustine (20/30)	Kg	0.700		
Huile d'olive	L	0.025		
Brunoise de légume :				
Poivron rouge	Kg	0.200		
Poivron vert	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.150		
Tomate	Kg	0.200		
Oignon (ciselé)	Kg	0.100		
Ail (gousse)	Kg	0.020		
Orange (écorce)	Kg	0.120		
Olive noire	Kg	0.025		
Céleri branche	Kg	0.040		
Vinaigrette épicée :				
Huile d'olive	L	0.050		
Safran (pistil)	Kg	PM		
Tabasco	Kg	PM		
Vinaigre de vin	L	0.020		
Décor :				
Roquette	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bavarois d'avocats, gaspacho de tomates, granité pimenté, légumes séchés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner le bavarois, mouler et conserver au frais.</p> <p>→ Préparer le gaspacho.</p> <p>→ Réaliser le granité, faire prendre au dur.</p> <p>→ Trancher, assaisonner les légumes, et dessécher.</p> <p>→ Dresser sur assiette creuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le bavarois. • Le gaspacho en sauce. 	
Avocat	Pièce	2		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Gélatine (feuille)	Kg	0.004		
Tabasco	L	PM		
Crème liquide 35%MG	L	0.125		
Gaspacho :				
Tomate	Kg	0.700		
Poivron rouge	Kg	0.200		
Concombre	Kg	0.120		
Pain de mie	Kg	0.040		
Vinaigre de Xérès	L	0.030		
Huile d'olive	L	0.080		
Tabasco	L	PM		
Granité pimenté :				
Eau	L	0.250		
Sucre semoule	Kg	0.030		
Piment d'Éspelette	Kg	PM		
Légume séché :				
Aubergine	Kg	0.100		
Tomate	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.030		
Cumin	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Roulade de limande meunière, purée de haricots blancs, vinaigre de Xérès	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Rouler les filets de limande et les piquer avec le romarin. ➔ Fariner et sauter meunière. ➔ Cuire les haricots coco. ➔ Confectionner la purée et la relever d'un trait de vinaigre de Xérès. ➔ Réaliser le beurre vinaigré. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Limande (filet)	Kg	0.600		
Romarin	Botte	0.250		
Farine	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.050		
Citron jaune	Pièce	1		
Purée de haricot :				
Haricot coco (précuit surgelé)	Kg	0.350		
Beurre	Kg	0.040		
Oignon (ciselé)	Kg	0.100		
BG	Pièce	1		
Fumet de poisson	L	1.500		
Ail	Kg	0.020		
Vinaigre de Xérès	L	PM		
Beurre (finition)	Kg	0.050		
Beurre meunière vinaigré :				
Beurre	Kg	0.100		
Vinaigre de Xérès	L	0.030		
Persil plat (haché)	Botte	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côtelettes d'agneau aux herbes, tian de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner le tian de légumes et gratiner avec la chapelure et le parmesan râpé.</p> <p>→ Sauter les côtelettes et confectionner le jus en sauter, déglacer.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Agneau (3 côtelettes / pers)	Kg	0.700		
Huile	L	0.020		
Herbes de Provence	Kg	PM		
Tian de légumes :				
Tomate	Kg	0.400		
Aubergine	Kg	0.400		
Oignon rouge	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.020		
Ail	Kg	0.030		
Chapelure	Kg	0.050		
Parmesan râpé	Kg	0.030		
Jus d'agneau :				
Vin blanc	L	0.200		
Carotte	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.040		
Moutarde	Kg	0.020		
Fond brun de veau clair	L	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pomme flambée au calvados, speculos, sorbet pomme verte.	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Éplucher, couper en deux et pocher légèrement les pommes.</p> <p>→ Conserver le sirop et préparer les éléments pour le flambage.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pommes sur plat. • Les éléments de flambage sur assiette. 	
Pomme golden	Kg	0.600		
Sirop pour pochage :				
Eau	L	0.200		
Sucre	Kg	0.100		
Vanille liquide	L	PM		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Flambage :				
Beurre	Kg	0.010		
Sucre	Kg	0.050		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Calvados	L	0.040		
Sorbet pomme verte	L	0.400		
Décor :				
Speculos	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pancake ananas, glace rhum-raisin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la pâte à pancake. → Cuire les pancakes. → Réaliser la compote d'ananas. → Détailler et dessécher les tranches d'ananas. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Farine	Kg	0.125		
Poudre à lever	Kg	0.003		
Sucre semoule	Kg	0.010		
Œuf	Pièce	1		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Lait	L	0.020		
Beurre (fondu)	Kg	0.015		
Œuf blanc	Pièce	1		
Beurre (cuisson)	Kg	0.030		
Compote d'ananas :				
Ananas	Pièce	0.500		
Sucre semoule	Kg	0.080		
Citron jaune (jus)	Pièce	0.500		
Cristalline d'ananas :				
Ananas (tranche fine)	Pièce	0.200		
Sucre glace	Kg	0.025		
Œuf blanc	Pièce	0.500		
Décor :				
Sirop d'érable	L	0.100		
Glace rhum-raisin	L	0.200		