

**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 pavé de bœuf flambé sauce poivre de Timut, tian de légumes (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)
Tourte aux légumes (4 portions) Ou Œuf mollet mariné, wok de légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
Fricassée de pintade aux champignons et riz de Camargue (4 portions) Ou Pavé de bœuf flambé, sauce poivre de Timut, tian de légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (flambage du pavé de bœuf et finition de la sauce en salle)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Religieuse nectarine (4 portions) Ou Tulipe de fraises, mousse de fromage blanc, coulis de fruits rouges (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du coulis de fruits rouges à l'anglaise)	

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 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"/>	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			Tourte aux légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Blanchir fortement les épinards. ➔ Émincer les courgettes et l'oignon. ➔ Étuver les courgettes, l'ail, l'oignon et le thym. ➔ Cuire à l'anglaise les petits pois et les fèves. ➔ Réunir les éléments de la garniture et mélanger délicatement avec la crème prise. ➔ Foncer et garnir la pâte Brisée. ➔ Recouvrir avec la seconde abaisse, souder, dorer et décorer. ➔ Cuire au four à 180°C. ➔ Réduire le vinaigre balsamique au sirop. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Pâte Brisée P.A.I.	Pièce	2		
Garniture :				
Épinard	Kg	0.500		
Courgette	Kg	0.250		
Oignon rouge	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.030		
Thym	Botte	0.100		
Huile d'olive	L	0.050		
Petit pois	Kg	0.100		
Fève	Kg	0.100		
Ciboulette	Botte	0.500		
Persil plat	Botte	0.200		
Crème prise :				
Crème épaisse	Kg	0.150		
Œuf jaune	Pièce	3		
Parmesan râpé	Kg	0.040		
Dorure :				
Œuf	Pièce	1		
Mélange de graine	Kg	PM		
Finition :				
Mesclun	Kg	0.025		
Vinaigre balsamique	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Œuf mollet mariné, wok de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Œuf mariné :			<ul style="list-style-type: none"> → Cuire les œufs mollets. → Mélanger les ingrédients de la marinade. Laisser mariner les œufs 1 heure au frais. → Tailler les légumes et les sauter à l'huile. → Assaisonner avec la sauce soja et la coriandre hachée. → Remettre en température les œufs marinés à la vapeur. → Concasser les cacahuètes. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Œuf	Pièce	4		
Sauce soja	L	0.150		
Vinaigre de riz	L	0.010		
Eau	L	0.100		
Wasabi	Kg	PM		
Ail	Kg	0.020		
Gingembre frais	Kg	0.010		
Légumes au wok :				
Carotte	Kg	0.200		
Oignon	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.150		
Haricot mungo	Kg	0.100		
Gingembre frais	Kg	0.010		
Ail	Kg	0.010		
Huile pour wok	L	0.040		
Sauce soja	L	0.050		
Coriandre	Botte	0.200		
Graine de sésame	Kg	PM		
Citronnelle bâton	Pièce	0.300		
Décor :				
Cacahuète	Kg	0.040		
Basilic	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fricassée de pintade aux champignons et riz de Camargue	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Fricassée :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Découper la pintade. ➔ Valoriser le fond P.A.I avec la carcasse. ➔ Réaliser la fricassée dans une cocotte. ➔ Marquer le riz en cuisson façon pilaf. ➔ Réaliser la sauce de la fricassée. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Pintade P.A.C	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.030		
Échalote	Kg	0.050		
Trompette de la mort déshydratée	Kg	0.040		
Vin moelleux	L	0.100		
Fond blanc P.A.I.	L	0.600		
Crème liquide 35 % MG	L	0.200		
Garniture :				
Riz complet de Camargue	Kg	0.200		
Échalote	Kg	0.030		
Fond blanc P.A.I.	L	0.400		
Bouquet garni	Pièce	1		
Beurre	Kg	0.020		
Décor:				
Cerfeuil	Botte	PM		
Pousse de betterave	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de bœuf flambé, sauce poivre de Timut, tian de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Émincer les courgettes et le concombre à la mandoline.</p> <p>→ Émincer finement l'oignon et l'ailet.</p> <p>→ Suer l'oignon et l'ailet avec la sarriette. Ajouter les autres aromates.</p> <p>→ Masquer le fond des ramequins huilés de compotée d'oignons puis ranger les courgettes et le concombre en les alternant.</p> <p>→ Porter à ébullition le bouillon avec le jus de citron et l'huile d'olive. Arroser les tians avec le bouillon.</p> <p>→ Saupoudrer de parmesan et cuire au four à 170°C.</p> <p>→ Sauter les rumstecks panés de poivre concassé selon les points de cuisson demandés.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les pavés sur plat. • Les éléments de flambage dans les contenants appropriés. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Pavé de rumsteck	Kg	0.600		
Beurre	Kg	0.040		
Poivre Timut	Kg	0.060		
Tian :				
Bouillon de légume	L	0.100		
Citron jaune	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.040		
Courgette verte	Kg	0.400		
Courgette jaune	Kg	0.400		
Concombre	Kg	0.300		
Oignon nouveau	Botte	0.300		
Aillet	Botte	0.250		
Sarriette	Botte	0.100		
Origan	Botte	0.100		
Basilic	Botte	0.200		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Parmesan râpé	Kg	0.040		
Flambage et sauce :				
Cognac	L	0.080		
Fond brun de veau lié P.A.I.	L	0.250		
Crème liquide 35 % MG	L	0.100		
Beurre	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.040		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Religieuse nectarine	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Pâte à choux :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner le craquelin. Abaisser à 3 millimètres et le congeler. ➔ Confectionner la pâte à choux. ➔ Pocher des choux de 5 cm de diamètre. ➔ Déposer un disque de craquelin sur les choux et les cuire. ➔ Confectionner la ganache vanille. La monter au batteur lorsqu'elle est bien froide. ➔ Mixer finement la nectarine jaune. Mouler dans des moules demi-sphère. Congeler. ➔ Réaliser la crème pâtissière parfumée à la verveine. ➔ Garnir les choux de compotée et de crème pâtissière. ➔ Masquer le chou de ganache montée et déposer une demi-sphère de nectarine. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Lait	L	0.070		
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	PM		
Farine	Kg	0.040		
Œuf	Pièce	1		
Compotée de nectarines :				
Nectarine	Kg	0.150		
Purée de nectarine P.A.I	Kg	0.030		
Extrait de vanille	L	PM		
Sucre	Kg	0.010		
Agar-agar	Kg	PM		
Craquelin :				
Beurre	Kg	0.025		
Cassonade	Kg	0.030		
Farine	Kg	0.030		
Ganache vanille :				
Crème liquide 35% MG	L	0.170		
Extrait de vanille	L	PM		
Sirop de glucose	Kg	0.010		
Chocolat blanc	Kg	0.100		
Sphère de nectarines :				
Nectarine jaune	Kg	0.150		
Crème pâtissière :				
Lait	L	0.170		
Œuf jaune	Pièce	2		
Sucre	Kg	0.030		
Maïzena	Kg	0.015		
Beurre	Kg	0.010		
Verveine	Botte	0.300		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tulipe de fraises, mousse fromage blanc, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Appareil à tulipe :			<ul style="list-style-type: none"> → Confectionner les 4 tulipes. → Réaliser une meringue italienne avec le sucre, l'eau et les blancs d'œufs. → Fondre la gélatine au micro-ondes et l'incorporer dans le fromage blanc avec les zestes de citron. → Incorporer la crème fouettée puis la meringue au fromage blanc. → Mouler dans des demi-sphères silicone et laisser figer au froid. → Mixer les fruits rouges avec le sucre glace. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Sucre glace	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.050		
Œuf blanc	Pièce	2		
Farine	Kg	0.050		
Extrait de vanille	L	PM		
Mousse fromage blanc :				
Sucre	Kg	0.100		
Eau	L	0.050		
Œuf blanc	Pièce	2		
Fromage blanc	Kg	0.200		
Citron vert	Pièce	1		
Gélatine	Kg	0.006		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Coulis de fruits rouges :				
Fruit rouge surgelé	Kg	0.100		
Sucre glace	Kg	0.010		
Finition :				
Framboise	Kg	0.125		
Menthe	Botte	0.100		