

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

- 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 bagel de saumon fumé (4 portions)**
et

☞ **Le plateau de fromages (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)
Marmite dieppoise (4 portions) Ou Bagel de saumon fumé (4 portions)	Service à l'assiette	
Tajine d'agneau aux fruits secs, riz camarguais (4 portions) Ou Poulet rôti aux herbes, jus de cuisson, pommes cocotte	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du jus de poulet à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Omelette norvégienne flambée Grand-Marnier (4 portions) Ou Café gourmand (4 portions)	Service au guéridon (flambage de l'omelette en salle)	
	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (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			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
PENDANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
APRÈS LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

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 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	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	☐	☐	☐	Mon travail :
	La prestation de mon commis	☐	☐	☐	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Marmite dieppoise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Préparer les poissons et la garniture aromatique, marquer le fumet de poisson en cuisson. ➔ Ouvrir les moules façon marinière au cidre. Réserver le jus de cuisson réduit pour la sauce. ➔ Réaliser la fondue de poireaux. ➔ Cuire à blanc les champignons (escalopés). ➔ Pocher les poissons dans le fumet réduit. ➔ Réaliser la sauce de la marmite dieppoise. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Moule bouchot	Kg	0.500		
Limande	Kg	0.500		
Lieu jaune	Kg	0.500		
Mulet	Kg	0.500		
Poireau	Kg	0.150		
Oignon	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.080		
Crème épaisse	Kg	0.250		
Champignon de Paris	Kg	0.100		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Fumet de poisson :				
Arête	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.100		
Oignon	Kg	0.100		
Céleri branche	Kg	0.050		
Bouquet garni	Pièce	1		
Cidre brut	L	0.750		
Décor :				
Fleuron	Pièce	4		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bagel de saumon fumé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser les pickles : • Porter à ébullition le vinaigre et les aromates. • Tailler les oignons (émincés). • Verser le vinaigre bouillant sur les oignons. → Préparer la garniture du bagel : • Fouetter le fromage. Ajouter l'aneth (ciselée). • Tailler les légumes (julienne) et le saumon (émincé). → Réduire le balsamique au sirop. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Bagel P.A.I	Pièce	4		
Aneth	Botte	0.100		
Fromage Philadelphia	Kg	0.250		
Baie rouge	Kg	PM		
Saumon fumé	Kg	0.300		
Betterave chiogga	Kg	0.070		
Carotte	Kg	0.070		
Pickles d'oignon :				
Oignon rouge	Kg	0.150		
Vinaigre de cidre	L	0.150		
Sucre de canne	Kg	0.010		
Sel de céleri	Kg	PM		
Poivre Sichuan	Kg	PM		
Décor :				
Citron jaune	Pièce	1		
Roquette	Kg	0.020		
Aneth	Botte	0.100		
Vinaigre balsamique	L	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tajine d'agneau aux fruits secs, riz camarguais	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser le ragoût pour le tajine. → Cuire le riz façon créole. → Ajouter les herbes (ciselées) et le zeste de citron (râpé) en finition. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Epaule d'agneau	Kg	0.800		
Oignon	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.020		
Citron confit	Pièce	0.500		
Gingembre	Kg	0.015		
4 épices	Kg	PM		
Curcuma	Kg	PM		
Cannelle bâton	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.040		
Amande émondée	Kg	0.050		
Abricot sec	Kg	0.050		
Datte	Kg	0.050		
Concentré de tomate	Kg	0.020		
Riz camarguais :				
Riz blanc de Camargue	Kg	0.200		
Finition :				
Coriandre	Botte	0.200		
Persil plat	Botte	0.100		
Citron jaune	Pièce	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet rôti aux herbes, jus de cuisson et pommes cocotte	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Rôtir le poulet. → Réaliser les pommes cocottes. → Confectionner le jus de rôti. → Dresser le mets : • A l'assiette. • La sauce en saucière.	
Poulet 4/4	Pièce	1		
Huile d'olive	L	0.100		
Thym	Botte	0.100		
Romarin	Botte	0.100		
Laurier	Botte	0.025		
Ail	Kg	0.020		
Oignon	Kg	0.100		
Jus de rôti :				
Fond brun clair	L	0.250		
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Bouquet garni	Pièce	1		
Ail	Kg	0.010		
Pommes cocotte :				
Pomme de terre	Kg	1.000		
Huile d'olive	L	0.200		
Romarin	Botte	0.050		
Décor :				
Romarin	Botte	0.050		
Mâche	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser l'omelette norvégienne à l'assiette. → Préparer l'alcool de flambage selon la convenance du candidat.	
Omelette norvégienne P.A.I individuelle	Pièce	4		
Grand Marnier	L	0.040		
Coulis de fruit rouge P.A.I	L	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Café gourmand	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser les desserts sur assiette. → L'expresso sera rajouté selon convenance du candidat.	
Cannelés bordelais P.A.I	Pièce	4		
Macaron P.A.I	Kg	4		
Mini éclair P.A.I	Kg	4		
Expresso	Pièce	4		