

**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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <li>- 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, ...).</li> <li>- Contrôler les marchandises (office).</li> </ul>	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
<b>11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat</b>			
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 ( <b>annexe 5</b> )	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

☞ **Les gambas flambées au whisky, julienne 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)
<b>Gambas flambées au whisky, julienne de légumes</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Gaspacho yaourt-concombre à la menthe, garniture croquante</b> (4 portions)	Service au guéridon (flambage des gambas en salle)	
	Service à l'assiette	
<b>Filet de limande au cidre, fondue de poireaux crémée</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Côte de porc à la crème d'ail, pommes dauphine</b> (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Savarin aux fruits de saison</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Crème brûlée vanille, glace vanille</b> (4 portions)	Service à l'assiette	



## 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																								
<b>TOTAL</b>																								
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 :

<b>PHASE ÉCRITE</b> C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						<b>PHASE PRATIQUE</b> 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>	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>BEURRE.OEUFS.FROMAGE</b>							
<b>BOISSONS / ALCOOLS</b>							
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>							
<b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>							
<b>POISSONNERIE</b>							
<b>SURGELÉS</b>							
<b>OBSERVATIONS :</b> 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 :**

<b>→ J'évalue le travail réalisé</b>		<b>Non satisfaisant</b>	<b>Satisfaisant</b>	<b>→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé</b>
<b>Activité</b>	<b>Cocher la ou les personnes concernées par l'activité</b>			
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			<b>Gambas flambées au whisky, julienne de légumes</b>	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Légumes :</b>			<p>→ Tailler les légumes en julienne.</p> <p>→ Étuver lentement avec un filet d'eau. Ajouter les épices en fin de cuisson.</p> <p>→ Décortiquer les queues de crevettes en conservant la tête et la nageoire caudale.</p> <p>→ Préparer les éléments de la sauce et du décor.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les gambas sur plat.</li> <li>• Les éléments de flambage sur assiette.</li> <li>• La garniture selon la convenance du candidat.</li> </ul>	
Huile d'olive	L	0.050		
Carotte	Kg	0.250		
Céleri rave	Kg	0.250		
Poireau	Kg	0.250		
Gingembre frais	Kg	0.020		
Paprika poudre	Kg	PM		
Curcuma poudre	Kg	PM		
Cumin poudre	Kg	PM		
<b>Gambas :</b>				
Gambas 20/30	Kg	0.750		
<b>Flambage :</b>				
Bisque P.A.I	L	0.200		
Whisky	L	0.080		
Crème liquide liaison	L	0.100		
Beurre	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.030		
<b>Décor :</b>				
Ciboulette	Botte	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gaspacho yaourt-concombre à la menthe, garniture croquante	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Gaspacho :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Éplucher, évider les concombres.</li> <li>→ Prélever la chair de l'avocat.</li> <li>→ Mixer les éléments du gaspacho.</li> <li>→ Réserver au frais.</li> <li>→ Tailler en brunoise la pomme granny et le concombre avec sa peau et ciseler la menthe.</li> <li>→ Verser le gaspacho dans des récipients adaptés.</li> <li>→ Décorer avec la garniture croquante.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Concombre	Kg	0.500		
Avocat	Pièce	1		
Ail	Kg	0.010		
Gingembre frais	Kg	0.020		
Menthe	Botte	0.300		
Yaourt grec nature	Kg	0.260		
Crème liquide liaison	L	0.200		
Vinaigre de Xérès	L	0.050		
Tamarin en purée	Kg	0.020		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Eau	L	0.400		
Huile d'olive	L	0.050		
<b>Garniture croquante :</b>				
Pomme granny	Kg	0.200		
Concombre	Kg	0.100		
Menthe	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de limande au cidre, fondue de poireaux crémée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Limande au cidre :</b>			<p>→ Tailler le poireau en julienne et l'étuver lentement au beurre. En fin de cuisson, ajouter et réduire la crème.</p> <p>→ Tourner les pommes et les sauter au beurre.</p> <p>→ Émincer en julienne le vert de poireau et le frire.</p> <p>→ Pocher dans une plaque beurrée les filets de limande avec la garniture.</p> <p>→ Réserver le poisson au chaud, réduire le jus de cuisson, ajouter la crème, réduire à la nappe. Chinoiser et monter la sauce au beurre.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p> <p>→ Dresser la sauce en saucière.</p>	
Limande filet	Kg	0.600		
Beurre	Kg	0.040		
Pomme fruit (parures)	Kg	PM		
Échalote	Kg	0.060		
Cidre brut de Normandie	L	0.100		
Fumet de poisson P.A.I	L	0.150		
<b>Crème de cidre :</b>				
Jus de cuisson	L	PM		
Crème liquide liaison	L	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Fondue de poireaux :</b>				
Beurre	Kg	0.050		
Poireau	Kg	1.500		
Crème liquide liaison	L	0.200		
<b>Pommes fruit sautées :</b>				
Pomme fruit	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Décor :</b>				
Poireau frit	Kg	PM		
Forfait friture	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de porc à la crème d'ail, pommes dauphine	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Côte de porc:</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Blanchir 3 fois les gousses d'ail dégermées. Les pocher lentement dans la crème et le lait jusqu'à la nappe.</li> <li>→ Mixer, chinoiser.</li> <li>→ Confectionner la pomme duchesse.</li> <li>→ Confectionner la pâte à chou.</li> <li>→ Réaliser et frire les pommes dauphine.</li> <li>→ Sauter les côtes de porc.</li> <li>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Côte de porc échine	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Crème d'ail :</b>				
Ail	Kg	0.080		
Crème liquide liaison	L	0.200		
Lait	L	0.100		
<b>Pommes dauphine :</b>				
Pomme de terre bintje	Kg	0.400		
Eau	L	0.125		
Beurre	Kg	0.040		
Farine	Kg	0.070		
Œuf	Pièce	2		
Muscade poudre	Kg	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Mâche	Kg	0.040		
<b>Forfait friture</b>				
	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Savarin aux fruits de saison	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Fruits confits :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Imbiber les savarins avec le sirop au rhum.</li> <li>➔ Tailler les fruits, les confire légèrement dans le sirop.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Pêche	Kg	0.150		
Abricot	Kg	0.100		
Fraise	Kg	0.125		
<b>Savarins :</b>				
Savarin P.A.I	Pièce	4		
Eau	L	0.100		
Sucre	Kg	0.050		
Rhum	L	0.040		
<b>Décor :</b>				
Framboise	Kg	0.070		
Groseille	Kg	0.070		
Menthe	Botte	0.100		
Chantilly P.A.I	L	0.200		
Sucre glace	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée vanille, glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Crème brûlée :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Confectionner l'appareil à crème brûlée.</li> <li>➔ Les cuire au four à 100°C.</li> <li>➔ Les brûler à la demande.</li> <li>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</li> </ul>	
Lait	L	0.250		
Crème liquide 35%MG	L	0.250		
Œuf jaune	Pièce	6		
Sucre	Kg	0.100		
Extrait de vanille	L	PM		
<b>Finition :</b>				
Sucre cassonade	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Glace vanille	L	0.400		