

**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 pommes confites au sirop de cassis, glace vanille (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

<b>MENU AVEC CHOIX</b>		
<b>MENU</b>	<b>TABLE 1 (4 cvts)</b>	<b>TABLE 2 (2 cvts)</b>
<p><b>Raviolis d'escargots, bouillon d'ail doux</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p><b>Tortellini au pesto de courgettes</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p><b>Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de carottes à la cardamome</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p><b>Côte de bœuf, sauce béarnaise, gratin dauphinois</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage de la côte de bœuf en salle)	
<p><b>Fromages</b> (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p><b>Soupe de fraises à la rhubarbe</b> (4 portions)</p> <p style="text-align: center;"><b>Ou</b></p> <p><b>Pommes confites au sirop de cassis, glace vanille</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du sirop de cassis à l'anglaise)	

<b>ANNEXE 1</b> <b>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</b> (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.2	<b>N° du candidat :</b> <hr/> <b>Date :</b>
---	--

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
<b>AVANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>PENDANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>APRÈS LE SERVICE</b>			
	<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																								
<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 Évaluer 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"/>	<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			Raviolis d'escargots, bouillon d'ail doux	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner la duxelles de champignons. → Poêler les escargots au beurre. → Réaliser le bouillon d'ail doux. → Assembler et pocher les raviolis. → Dresser harmonieusement sur assiette creuse.	
Pâte à raviole	Kg	0.400		
Escargot 4/4	Boite	0,500		
Beurre	Kg	0.030		
<b>Duxelles de champignon :</b>				
Champignon de Paris	Kg	0.400		
Échalote (ciselée)	Kg	0.030		
Beurre	Kg	0.025		
Persil plat	Botte	0.125		
<b>Bouillon d'ail doux :</b>				
Ail	Kg	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.300		
<b>Liaison finale :</b>				
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Œuf jaune	Pièce	1		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tortellini au pesto de courgettes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confectionner la farce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Détailler et raidir au beurre le blanc de dinde.</li> <li>Passer au cutter, lier avec l'œuf, assaisonner et ajouter le salpicon de Saint-Nectaire.</li> </ul> <p>→ Confectionner le pesto de courgette.</p> <p>→ Assembler et pocher les tortellinis.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette creuse.</p>	
Pâte à raviole	Kg	0.400		
<b>Farce :</b>				
Blanc de dinde	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.015		
Œuf	Pièce	1		
Saint-Nectaire	Kg	0.080		
Muscade	Kg	PM		
<b>Pesto de courgette :</b>				
Courgette	Kg	0.250		
Basilic	Botte	0.125		
Beurre	Kg	0.010		
Ail	Kg	0.020		
Pignon de pin	Kg	0.015		
Muscade	Kg	PM		
Crème liquide 35% MG	L	0.025		
Parmesan râpé	Kg	0.010		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de carottes à la cardamome	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confectionner la purée de carotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Détailler et cuire les carottes dans le jus d'orange et faire infuser les graines de cardamome.</li> <li>Passer au cutter et lier au beurre et jaune d'œuf. Réserver au chaud.</li> </ul> <p>→ Confectionner des chips de carotte pourpre, frire, réserver pour le décor.</p> <p>→ Réaliser la croûte de noisette.</p> <p>→ Sauter les pavés de sandre, puis déposer la croûte de noisettes et finir sous la salamandre.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Pavé de sandre surgelé	Kg	0.600		
Beurre	Kg	0.030		
Huile tournesol	L	0.020		
<b>Croûte de noisette :</b>				
Beurre	Kg	0.100		
Noisette entière	Kg	0.030		
Persil plat	Botte	0.100		
Chapelure blonde	Kg	0.070		
Œuf blanc	Pièce	0.500		
<b>Purée de carotte :</b>				
Carotte	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.080		
Jus d'orange pur jus	L	1		
Cardamome verte graine	Kg	0.005		
Œuf jaune	Pièce	1		
<b>Décor :</b>				
Carotte pourpre	Kg	0.100		
Huile pour friture	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de bœuf, sauce béarnaise gratin dauphinois	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Habiller les côtes.</p> <p>→ Confectionner la réduction de la sauce béarnaise, réserver.</p> <p>→ Réaliser le gratin dauphinois, cuire et réserver au chaud.</p> <p>→ Terminer la sauce béarnaise.</p> <p>→ Griller les côtes.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les côtes sur plat.</li> <li>• La sauce en saucière.</li> <li>• La garniture selon convenance du candidat.</li> </ul>	
Côte de bœuf (2 pièces)	Kg	0.900		
Huile tournesol	L	0.020		
Beurre (lustrer)	Kg	0.020		
<b>Sauce béarnaise :</b>				
Beurre	Kg	0.180		
Échalote	Kg	0.030		
Estragon	Botte	0.125		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Vin blanc	L	0.025		
Vinaigre blanc	L	0.025		
Poivre mignonnette	Kg	PM		
Œuf jaune	Pièce	3		
<b>Gratin dauphinois :</b>				
Pomme de terre amandine	Kg	1.000		
Lait entier	L	0.500		
Crème liquide 35% MG	L	0.200		
Emmental râpé	Kg	0.050		
Parmesan râpé	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.030		
Ail	Kg	0.010		
Muscade	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soupe de fraises à la rhubarbe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Effiler, tronçonner les tiges de rhubarbe et cuire au four en saupoudrant de sucre cassonade.</p> <p>→ Confectionner le sirop et pocher légèrement les fraises.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette creuse.</p>	
Fraise	Kg	0.500		
Rhubarbe	Kg	0.200		
Sucre cassonade	Kg	0.050		
<b>Sirop (pour pocher les fraises) :</b>				
Sucre semoule	Kg	0.100		
Vin moelleux	L	0.500		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Menthe	Botte	0.125		
<b>Décor :</b>				
Menthe (feuille)	Botte	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			<b>Pommes confites au sirop de cassis, glace vanille</b>	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Éplucher, couper en deux et citronner les pommes.</p> <p>→ Confectionner le sirop de pochage.</p> <p>→ Pocher les pommes.</p> <p>→ Réduire à l'état sirupeux pour confire les demi-pommes. Conserver le sirop pour le service.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La glace et les pommes sur assiette.</li> <li>• Le sirop en saucière.</li> </ul>	
Pomme (1 pièce / pers.)	Kg	0.600		
Citron jaune	Pièce	0.500		
<b>Sirop de pochage :</b>				
Purée de cassis (surgelée)	Kg	0.300		
Vin rouge tannique	L	0.100		
Sucre cassonnade	Kg	0.150		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Glace vanille	L	0.400		
<b>Décor :</b>				
Menthe (feuille)	Botte	0.100		