

# 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<br>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<br>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<br>17 h 00 – 18 h 00 | Pratique | 1 h 00 |
| <b>11 h 00 – 12 h 00</b><br><b>18 h 00 – 19 h 00</b><br><b>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<br>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 savarin aux fraises, crème Chantilly (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>Beignets de crevette, sauce choron</b><br>(4 portions)<br><br><b>Ou</b><br><br><b>Tartare de bœuf Thaï</b><br>(4 portions)                                                                                    | Service à l'assiette<br>(service de la sauce choron à l'anglaise) |                      |
|                                                                                                                                                                                                                  | Service à l'assiette                                              |                      |
| <b>Maquereau façon meunière, barigoule d'artichaut, beurre blanc de coquillages</b><br>(4 portions)<br><br><b>Ou</b><br><br><b>Magret de canard au poivre timut, agrumes et lentilles vertes</b><br>(4 portions) | Service à l'assiette                                              |                      |
|                                                                                                                                                                                                                  | Service au guéridon<br>(découpage du magret de canard en salle)   |                      |
| <b>Fromages</b><br>(6 portions)                                                                                                                                                                                  | Service au plateau                                                | Service à l'assiette |
| <b>Tarte aux pommes</b><br>(4 portions)<br><br><b>Ou</b><br><br><b>Savarin aux fraises, crème Chantilly</b><br>(4 portions)                                                                                      | Service à l'assiette                                              |                      |

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

| 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<br>C4-1.1<br>C4-1.4<br><br>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<br>(à compléter<br>par le candidat) | Argumentation Commerciale C1-3.6 | Accord METS et BOISSONS<br>C1-3.6      | Communication avec<br>l'équipe de cuisine<br>(Annonces / Temps)<br>C1-2.2 |
|------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                  | Type de boisson<br>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><br>C5-1.2<br>Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité |          |            |          |           |             | <b>PHASE PRATIQUE</b><br>C5-2.3<br>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.OEUF.S.FROMAGE</b>                                                                                              |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
| <b>BOISSONS / ALCOOLS</b>                                                                                                 |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
| <b>FRUITS ET LÉGUMES</b>                                                                                                  |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
| <b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>                                                                                               |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
| <b>POISSONNERIE</b>                                                                                                       |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
| <b>SURGELÉS</b>                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
|                                                                                                                           |          |            |          |           |             |                                                                   |              |
| <b>OBSERVATIONS :</b><br>C5-1.3 <i>Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements</i>                              |          |            |          |           |             |                                                                   |              |

|                                                                                                                                                                                                          |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ANNEXE 5</b><br><b>Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation</b><br>(à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)<br>C3-2.1 Évaluer son travail et /ou celui de son équipe. | <b>N° de candidat :</b> |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Date :</b>           |

| → 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                |       |          | Beignets de crevette sauce Choron                                                                                                                                                                                                                                       |   |
| Denrées                         | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| <b>Pâte à beignet :</b>         |       |          | → Confectionner la pâte à beignet.<br>→ Dessécher la pulpe de tomate.<br>→ Réaliser la sauce Choron.<br>→ Frire les beignets.<br>→ Dresser le mets : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Harmonieusement sur assiette.</li> <li>• La sauce en saucière.</li> </ul> |   |
| Farine                          | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Maïzena                         | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Levure chimique                 | Kg    | 0.004    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Crémant de Loire                | L     | 0.080    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Eau                             | L     | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Œuf jaune                       | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Beignet de crevette :</b>    |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Crevette rose 60/80 (12 pièces) | Kg    | 0.180    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Huile friture                   | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Sauce Choron :</b>           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Vinaigre de cidre               | L     | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Vin blanc                       | L     | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Échalote                        | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Cerfeuil                        | Botte | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Estragon                        | Botte | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Poivre noir                     | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Œuf jaune                       | Pièce | 3        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Beurre                          | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Pulpe de tomate P.A.I           | Kg    | 0.400    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Décor :</b>                  |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Carmin                          | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Tomate cerise                   | Kg    | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |

| FICHE TECHNIQUE  |       |          | Nombre de couverts                                                                                      | 4 |
|------------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT |       |          | Tartare de bœuf Thaï                                                                                    |   |
| Denrées          | Unité | Quantité | Techniques                                                                                              |   |
| <b>Base :</b>    |       |          | → Tailler le rumsteak au couteau.<br>→ Assembler le tartare.<br>→ Dresser harmonieusement sur assiette. |   |
| Rumsteak         | Kg    | 0.400    |                                                                                                         |   |
| Gingembre        | Kg    | 0.010    |                                                                                                         |   |
| Coriandre        | Botte | 0.100    |                                                                                                         |   |
| Menthe           | Botte | 0.100    |                                                                                                         |   |
| Basilic          | Botte | 0.100    |                                                                                                         |   |
| Oignon frais     | Botte | 0.250    |                                                                                                         |   |
| Piment rouge     | Kg    | PM       |                                                                                                         |   |
| Cacahuète        | Kg    | 0.040    |                                                                                                         |   |
| Huile d'arachide | L     | 0.050    |                                                                                                         |   |
| Sauce soja       | L     | 0.025    |                                                                                                         |   |
| Poivre du moulin | Kg    | PM       |                                                                                                         |   |
|                  |       |          |                                                                                                         |   |
| <b>Décor :</b>   |       |          |                                                                                                         |   |
| Cacahuète        | Kg    | 0.020    |                                                                                                         |   |
| Coriandre        | Botte | 0.100    |                                                                                                         |   |
| Haricot mungo    | Kg    | 0.050    |                                                                                                         |   |
|                  |       |          |                                                                                                         |   |

| FICHE TECHNIQUE            |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4 |
|----------------------------|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT           |       |          | Maquereau façon meunière, barigoule d'artichaut, beurre blanc de coquillages                                                                                                                                                                                                                 |   |
| Denrées                    | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| <b>Base :</b>              |       |          | → Cuire les coquillages en marinère. Réserver le jus de cuisson.<br><br>→ Marquer la barigoule en cuisson.<br><br>→ Sécher le basilic pour le décor.<br><br>→ Confectionner le beurre blanc.<br><br>→ Sauter le maquereau au beurre clarifié.<br><br>→ Dresser harmonieusement sur assiette. |   |
| Maquereau portion          | Kg    | 1.200    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Beurre demi-sel            | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| <b>Barigoule :</b>         |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Artichaut poivrade surgelé | Kg    | 0.600    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Huile d'olive              | L     | 0.040    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Oignon                     | Kg    | 0.080    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Citron jaune               | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Vin blanc                  | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Ail                        | Kg    | 0.020    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Bouquet garni              | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Basilic                    | Botte | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Marinière de coque         | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| <b>Beurre blanc :</b>      |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Vin blanc                  | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Vinaigre de cidre          | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Échalote                   | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Crème liquide 35%MG        | L     | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Marinière de moule         | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Beurre                     | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| <b>Coquillages :</b>       |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Moule de bouchot           | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Coque                      | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Oignon                     | Kg    | 0.080    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Vin blanc                  | L     | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| <b>Décor :</b>             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Basilic                    | Botte | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| Huile d'olive              | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|                            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |

| FICHE TECHNIQUE           |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 |
|---------------------------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT          |       |          | Magret de canard au poivre timut, agrumes et lentilles vertes                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
| Denrées                   | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
| <b>Base :</b>             |       |          | → Cuire les lentilles.<br>→ Lever les segments des agrumes. Réserver le jus pour la sauce.<br>→ Sauter les magrets de canard.<br>→ Réaliser la sauce par déglacage.<br>→ Dresser : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le mets au plat.</li> <li>• La sauce en saucière.</li> <li>• La garniture selon convenance du candidat.</li> </ul> |   |
| Magret de canard          | Pièce | 2        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Poivre timut              | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Jus d'agrumes             | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Fond brun lié             | L     | 0.250    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Beurre                    | Kg    | 0.025    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Lentilles vertes :</b> |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Lentille verte du Puy     | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Gras de magret            | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Fond blanc de volaille    | L     | 0.400    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Bouquet garni             | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Agrumes :</b>          |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Orange                    | Pièce | 4        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Pamplemousse rose         | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Décor :</b>            |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Ciboulette                | Botte | 0.100    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| Zeste d'orange            | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |

| FICHE TECHNIQUE         |       |          | Nombre de couverts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4 |
|-------------------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT        |       |          | Tarte aux pommes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
| Denrées                 | Unité | Quantité | Techniques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| <b>Pâte sucrée :</b>    |       |          | <p>→ Réaliser la pâte sucrée, foncer, réserver au froid.</p> <p>→ Confectionner la crème d'amande. Garnir le fond de tarte puis cuire au four à 180°C pendant 20 minutes environ.</p> <p>→ Réaliser le sirop.</p> <p>→ Tailler demi-pommes en lamelles de 1mm d'épaisseur.</p> <p>→ Garnir la tarte avec la compote en dôme.</p> <p>→ Disposer les lamelles de pommes en rosace depuis l'extérieur vers l'intérieur. Passer les lamelles dans le sirop afin d'éviter l'oxydation.</p> <p>→ Lustrer les pommes de beurre fondu et de sucre.</p> <p>→ Finir la cuisson de la tarte 10 minutes à 170°C.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p> |   |
| Farine                  | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Beurre                  | Kg    | 0.075    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Œuf jaune               | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Sel                     | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Sucre glace             | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Extrait de vanille      | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                         |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Crème d'amande :</b> |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Beurre                  | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Sucre                   | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Poudre d'amande         | Kg    | 0.050    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Œuf                     | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Rhum ambré              | L     | 0.02     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Extrait de vanille      | L     | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                         |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Garniture :</b>      |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Compote de pomme        | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Pomme Royal Gala        | Kg    | 0.300    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                         |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Sirop :</b>          |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Eau                     | L     | 0.20     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Sucre                   | Kg    | 0.150    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Citron jaune            | Pièce | 1        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                         |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| <b>Finition :</b>       |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Beurre                  | Kg    | 0.015    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Sucre                   | Kg    | PM       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|                         |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |

| FICHE TECHNIQUE   |       |          | Nombre de couverts                                                                         | 4 |
|-------------------|-------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| INTITULÉ DU PLAT  |       |          | Savarin aux fraises,<br>crème Chantilly                                                    |   |
| Denrées           | Unité | Quantité | Techniques                                                                                 |   |
| <b>Base :</b>     |       |          | → Réaliser le sirop.<br>→ Imbiber les savarins.<br>→ Dresser harmonieusement sur assiette. |   |
| Savarin P.A.I     | Pièce | 4        |                                                                                            |   |
| Chantilly P.A.I   | L     | 0.250    |                                                                                            |   |
|                   |       |          |                                                                                            |   |
| <b>Sirop :</b>    |       |          |                                                                                            |   |
| Eau               | L     | 0.100    |                                                                                            |   |
| Sucre             | Kg    | 0.040    |                                                                                            |   |
| Sirop de fraise   | L     | PM       |                                                                                            |   |
|                   |       |          |                                                                                            |   |
| <b>Dressage :</b> |       |          |                                                                                            |   |
| Fraise            | Kg    | 0.150    |                                                                                            |   |
| Menthe            | Botte | 0.100    |                                                                                            |   |
|                   |       |          |                                                                                            |   |