

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**E32 –Sous-épreuve d’organisation
et mise en œuvre d’un service**

Mode d’évaluation : ponctuel

Durée : 4 h 00 Coef. : 4

**PHASE ÉCRITE D’ORGANISATION DU TRAVAIL ET
D’ARGUMENTATION COMMERCIALE**

Activités	Horaire	Nature de l’épreuve	Durée
Prise de contact et transmission des consignes par le professeur ressource.	8 h 50 – 9 h 00 15 h 50 – 16 h 00		0 h 10
À partir des informations fournies, compléter les annexes 1, 2, 3 et 4.	9 h 00 – 10 h 00 16 h 00 – 17 h 00	Écrite	1 h 00

PHASE PRATIQUE D’ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION

<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d’une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques,...). - Contrôler les marchandises (office). 	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat			
Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d’auto évaluation (annexe 5)	12 h 00 – 14 h 00 19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00

→Exemple d’organisation horaire qui peut être adaptée en fonction des contraintes des centres d’épreuve et en respectant les modalités du règlement d’examen.

A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Durée : 1 h 00

TRAVAIL À FAIRE

À partir du menu défini au paragraphe « B- Phase pratique – Organisation générale de l'épreuve », compléter les annexes suivantes pour 6 couverts répartis sur les 2 tables dont vous avez la charge.

- **Annexe 1 :**
 - le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
 - la fiche de prévision de matériel et de linge.

***Les annexes 1 et 2 seront relevées et photocopiées au bout de 25 minutes.
À l'aide de ces deux annexes, vous passez les consignes à votre commis.
(5 à 10 minutes)***

- **Annexe 3 :**
 - la fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu à servir.

L'annexe 3 est relevée et photocopiée à l'issue de la phase écrite.

- **Annexe 4 :**
 - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
 - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
 - et
 - ☞ **Le crumble de fruits de saison, sorbet abricot (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)
Gaspacho d'aubergine flambée (4 portions) Ou Salade chinoise aux crevettes (4 portions)	Service à l'assiette Service au guéridon (Flambage des crevettes en salle)	
Risotto de saumon, coquillages, épinards (4 portions) Ou Agneau en boulettes, légumes à couscous (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Cœur coulant chocolat, crème anglaise au fruit de la passion (4 portions) Ou Crumble de fruits de saison, sorbet abricot (4 portions)	Service à l'assiette (service de la crème à l'anglaise) Service à l'assiette	

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

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
AVANT LE SERVICE			
	<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"/>	
PENDANT LE SERVICE			
	<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"/>	
APRÈS LE SERVICE			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ANNEXE 2

Fiche de prévision de matériel et de linge pour l'ensemble des deux tables
(à remettre aux examinateurs pour correction)

N° DE CANDIDAT

Date :

C2-1.2 C4-1.1 C4-1.4 Fiche de prévision du matériel	Assiettes						Couverts									Verres			Autre matériel					
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages			
						Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère											
Mise en place																								
Entrées																								
Plats																								
Fromages																								
Desserts																								
Service																								
TOTAL																								
Platerie et autres																								

Fiche de prévision de linge				
Désignations	Molletons Quantités	Nappes Quantités	Désignations	Quantités
Table rectangle			Serviettes clients	
Table carrée			Serviette transport	
Table ronde			Torchon vaisselle	
Guéridon			Torchon verre	
Autres :			Autres :	

ANNEXE 3

Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu

avec association mets/vins en fonction du menu à servir, de la carte des vins et des boissons du centre d'examen, et des fiches techniques de cuisine mis à la disposition du candidat.

(à remettre aux examinateurs)

N° DE CANDIDAT

Date :

Menu (à compléter par le candidat)	Argumentation Commerciale C1-3.6	Accord METS et BOISSONS C1-3.6	Communication avec l'équipe de cuisine (Annonces / Temps) C1-2.2
		Type de boisson Région, Appellation	
Entrée 1			
Entrée 2			
Plat 1			
Plat 2			
Fromages			
Dessert 1			
Dessert 2			

ANNEXE 4
FICHE D'APPROVISIONNEMENT
ET DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES
 (à remettre aux examinateurs pour correction)
 C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

N° DE CANDIDAT

Date :

PHASE ÉCRITE C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						PHASE PRATIQUE C5-2.3 Contrôler la qualité marchande	
FAMILLES DE PRODUITS	Unité	Qté Cdée	T° -18°C	T° 3°/6°C	T° ambiante	Conforme	Non conforme
<i>Ex : huile de tournesol</i>	<i>L</i>	<i>0.2</i>			<i>X</i>	<i>X</i>	
ÉPICERIE							
BEURRE.OEUFS.FROMAGE							
BOISSONS / ALCOOLS							
FRUITS ET LÉGUMES							
BOUCHERIE /SALAISONS							
POISSONNERIE							
SURGELÉS							
OBSERVATIONS : C5-1.3 <i>Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements</i>							

ANNEXE 5

Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation
 (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)
 C3-2.1 Evaluer son travail et /ou celui de son équipe.

N° de candidat :

Date :

→ J'évalue le travail réalisé		Non satisfaisant	Satisfaisant	→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé
Activité	Cocher la ou les personnes concernées par l'activité			
Réaliser et contrôler la mise en place	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gaspacho d'aubergine flambée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Gaspacho :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Brûler les peaux jusqu'à cuisson complète de l'aubergine. ➔ Récupérer la chair. ➔ Pocher les pommes de terre avec le bouillon de légumes et l'ail. ➔ Mixer avec la pulpe d'aubergine, émulsionner à l'huile d'olive et assaisonner. ➔ Mélanger la ricotta avec l'huile d'olive et l'assaisonnement. ➔ Tailler les tomates en quartier, les oignons en bracelet. ➔ Frire le pain de mie en croûtons. ➔ Rôtir l'aubergine à l'huile d'olive. ➔ Disposer harmonieusement la garniture en ligne dans une assiette. Décorer. ➔ Verser délicatement le gaspacho au moment. 	
Aubergine	Kg	1		
Pomme de terre Bintje	Kg	0.200		
Ail	Kg	0.010		
Bouillon de légume	L	0.600		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Huile d'olive	L	0.050		
Cumin poudre	Kg	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Ricotta :				
Ricotta	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.020		
Poivre du moulin	Kg	PM		
Garniture :				
Tomate ananas	Kg	0.300		
Tomate noire de Crimée	Kg	0.300		
Oignon rouge	Kg	0.100		
Pain de mie	Kg	0.080		
Huile d'olive	L	PM		
Ail	Kg	0.010		
Aubergine	Kg	0.300		
Décor :				
Shiso cress	Botte	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade chinoise aux crevettes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base salade :			<p>→ Tailler les légumes en julienne.</p> <p>→ Émincer l'oignon.</p> <p>→ Tailler en filaments le poivron.</p> <p>→ Mixer les éléments de la vinaigrette à l'aide d'un mixeur plongeant.</p> <p>→ Dresser le mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les crevettes sur plat. • La salade assaisonnée sur assiette. • Les éléments de flambage sur assiette. 	
Pousse d'épinard	Kg	0.060		
Carotte	Kg	0.125		
Courgette	Kg	0.125		
Oignon rouge	Kg	0.050		
Poivron vert	Kg	0.100		
Haricot mungo	Kg	0.060		
Vinaigrette asiatique :				
Vinaigre de riz	L	0.010		
Beurre de cacahuète	Kg	0.010		
Sauce soja	L	0.010		
Citron vert	Pièce	0.250		
Huile de sésame	L	0.030		
Huile de colza	L	0.020		
Crevettes flambées :				
Queue de Crevette	Kg	0.250		
Huile d'olive	L	0.020		
Saké	L	0.060		
Graine de sésame	Kg	PM		
Sauce huître	L	0.020		
Décor :				
Cacahuète	Kg	0.040		
Coriandre	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Risotto de saumon, coquillages, épinards	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Risotto :			<ul style="list-style-type: none"> → Ouvrir les coquillages à la marinère. → Décoquiller les coquillages. En réserver pour le décor. Filtrer le jus de cuisson. → Étuver les épinards au beurre noisette. → Marquer en cuisson le risotto. → Cuire le saumon à l'unilatéral. → Lier le risotto avec la crème et le fromage. Ajouter les coques et moules décoquillées. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Huile d'olive	L	0.050		
Oignon	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Vin blanc	L	0.050		
Riz rond arborio	Kg	0.200		
Bouillon de légume P.A.I	L	0.700		
Jus de marinère	L	0.200		
Mascarpone	Kg	0.100		
Parmesan râpé	Kg	0.025		
Saumon rôti :				
Pavé de saumon	Kg	0.600		
Fleur de sel	Kg	PM		
Marinière de coquillages :				
Coque	Kg	0.150		
Moule	Kg	0.150		
Échalote	Kg	0.025		
Vin blanc	L	0.100		
Tombée d'épinards :				
Épinard	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Pousse d'épinard	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Agneau en boulettes, légumes à couscous	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Boulettes d'agneau :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mixer finement la chair d'agneau avec les aromates. ➔ Façonner douze boulettes. ➔ Tailler l'oignon, le navet et le fenouil en quartiers. Les carottes et le céleri en tronçons. ➔ Suer dans une cocotte tous les légumes, ajouter le ras-el-hanout et les pois chiches. Laisser cuire à couvert une dizaine de minutes. ➔ Mouiller avec le bouillon et ajouter les boulettes. Cuire à frémissement environ dix minutes. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Épaule d'agneau	Kg	0.600		
Ail	Kg	0.010		
Coriandre	Botte	0.100		
Persil plat	Botte	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Citron confit	Pièce	0.500		
Ras-el-hanout	Kg	PM		
Couscous :				
Bouillon de légume	L	0.250		
Oignon rouge	Kg	0.150		
Céleri branche	Kg	0.150		
Carotte	Kg	0.300		
Fenouil	Kg	0.200		
Ail	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.050		
Pois chiche 4/4 boîte	Kg	0.150		
Ras-el-hanout	Kg	PM		
Navet boule d'or	Kg	0.200		
Décor :				
Coriandre	Botte	0.100		
Persil plat	Botte	0.100		
Citron confit (zeste)	Pièce	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cœur coulant chocolat, crème anglaise au fruit de la passion	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Cœur coulant chocolat :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réaliser la crème anglaise. ➔ Ajouter la purée passion dans la crème anglaise froide. ➔ Remettre en température les biscuits. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. ➔ Dresser la crème anglaise en saucière. 	
Fondant chocolat P.A.I	Pièce	4		
Crème anglaise :				
Lait	L	0.250		
Œuf jaune	Pièce	3		
Sucre	Kg	0.080		
Purée de fruit de la passion	Kg	0.075		
Décor :				
Fruit de la passion	Pièce	2		
Sucre glace	Kg	PM		
Cacao poudre	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crumble de fruits de saison, sorbet abricot	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Crumble :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Tailler les fruits en quartiers. ➔ Réaliser le crumble. ➔ Disposer les fruits dans des plats à œuf beurrés. ➔ Recouvrir les fruits de crumble et cuire au four jusqu'à coloration. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Sablé breton P.A.I	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.050		
Sucre cassonade	Kg	0.010		
Beurre	Kg	0.060		
Fruits de saison :				
Abricot	Kg	0.200		
Pêche	Kg	0.200		
Nectarine	Kg	0.200		
Fraise	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
Extrait de vanille	L	PM		
Décor :				
Sorbet abricot	L	0.400		
Menthe	Botte	0.100		