

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

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

Mode d'évaluation : ponctuel

Durée : 4 h 00 Coef. : 4

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

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

PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION

- Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d'une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...). - Contrôler les marchandises (office).	10 h 00 – 11 h 00 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat			
Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d'auto évaluation (annexe 5)	12 h 00 – 14 h 00 19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00

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

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

Durée : 1 h 00

TRAVAIL À FAIRE

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

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

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

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

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

- **Annexe 4 :**
 - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour :
 - ☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
 - et
 - ☞ **Le maki d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas (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)
Rouleau de printemps, sauce gingembre (4 portions) Ou Kefta de porc aux crevettes, crème Jaïpur (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce gingembre à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Sole à la grenobloise, riz rouge (4 portions) Ou Demi coquelet rôti à la moutarde et au miel, crigue ardéchoise, aubergine grillée à la crème d'ail (4 portions)	Service au guéridon (filetage de la sole en salle)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas (4 portions) Ou Cheesecake citron fraise (4 portions)	Service à l'assiette	

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

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
AVANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
PENDANT LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
APRÈS LE SERVICE			
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

ANNEXE 2

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

N° DE CANDIDAT

Date :

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

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

ANNEXE 3**Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu**

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

(à remettre aux examinateurs)

N° DE CANDIDAT**Date :**

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

C4-1.1 C4-1.4 C4-2.1 C4-2.2 C4-2.3- C5-1.2 C5-1.3 C5-2.3

Date :

OBSERVATIONS :
C5-1.3 Commentaires sur le tri
sélectif des conditionnements

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

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

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Rouleau de printemps, sauce gingembre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Détailler la carotte et la courgette en julienne et les sauter. ➔ Apprêter les autres garnitures : • Concasser les arachides. • Blanchir le soja. ➔ Hydrater et cuire les vermicelles. ➔ Décortiquer les crevettes. ➔ Monter les rouleaux de printemps. ➔ Confectionner la sauce. ➔ Dresser le mets : • Les rouleaux sur assiette. • La sauce en saucière.	
Galette de riz	Pièce	8		
Carotte	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.100		
Soja frais	Kg	0.050		
Vermicelle de riz	Kg	0.050		
Crevette rose cuite	Kg	0.300		
Laitue	Pièce	0.500		
Menthe	Botte	0.125		
Coriandre	Botte	0.125		
Huile de sésame	L	0.025		
Sauce soja	L	0.020		
Cacahuète non salée	Kg	0.020		
Sauce gingembre :				
Tomate	Kg	0.125		
Gingembre	Kg	0.005		
Sucre	Kg	0.025		
Vinaigre de riz	L	0.025		
Sauce soja	L	0.015		
Curry	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Kefta de porc aux crevettes, crème Jaïpur	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Farce :			➔ Réaliser la farce : • Décortiquer les crevettes et détailler en morceaux l'échine de porc. • Confectionner la farce. • Façonner en boulette, réserver au frais. ➔ Réaliser la crème Jaïpur : • Concasser et colorer les ailerons de poulet. Suer avec la garniture aromatique. • Déglacer au fond blanc, ajouter la crème, le lait de coco et la coco râpée. Laisser réduire, passer au chinois. ➔ Sauter les boulettes. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Porc (échine)	Kg	0.150		
Crevette rose cuite	Kg	0.300		
Oignon (ciselé)	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.020		
Crème liquide 35% MG	L	0.100		
Cumin poudre	Kg	PM		
Quatre épices	Kg	PM		
Piment d'Éspelette	Kg	PM		
Coriandre	Botte	0.125		
Huile d'olive	L	0.050		
Crème Jaïpur :				
Aileron de poulet	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.050		
Carotte (paysanne)	Kg	0.100		
Oignon (ciselé)	Kg	0.100		
Curry	Kg	PM		
Concentré de tomate	Kg	0.025		
Fond blanc de volaille	L	0.050		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Lait coco	L	0.020		
Noix coco râpée	Kg	0.030		
Ail (haché)	Kg	0.040		
Concassé de tomates	Boîte	0.500		
Décor :				
Persil plat	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sole à la grenobloise, riz rouge	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Habiller les soles. ➔ Préparer la garniture grenobloise : • Dés de pain de mie sautés. • Dés de citron pelé à vif. • Persil haché. • Câpres. ➔ Marquer le riz en cuisson. ➔ Sauter les soles. ➔ Dresser le mets : • Les soles au plat. • La garniture selon la convenance du candidat.	
Sole (portion)	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.100		
Citron jaune	Pièce	1		
Câpre	Kg	0.050		
Persil plat	Botte	0.125		
Pain de mie (tranche)	Kg	0.150		
Huile arachide	L	0.020		
Farine	Kg	0.080		
Citron jaune (jus)	Pièce	1		
Riz rouge	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Décor :				
Citron jaune (en tranche)	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Demi coquelet rôti à la moutarde et au miel, crique ardéchoise, aubergine grillée à la crème d'ail	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller les coquelets. → Badigeonner les coquelets de miel et de moutarde en grain, assaisonner et rôtir. → Confectionner la crique ardéchoise : • Râper les pommes de terre et y ajouter les herbes hachées avec l'oignon. • Réaliser l'appareil à crème prise. • Façonner et sauter les galettes. → Trancher les aubergines sur leur longueur, les huiler légèrement, griller. → Confectionner la crème d'ail. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Coquelet (2 pièces)	Kg	1.200		
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.050		
Miel liquide	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.050		
BG	Pièce	1		
Crique ardéchoise :				
Pomme de terre bintje	Kg	0.750		
Œuf	Pièce	4		
Crème liquide 35% MG	L	0.050		
Ciboulette (hachée)	Botte	0.050		
Cerfeuil (haché)	Botte	0.100		
Persil plat (haché)	Botte	0.050		
Oignon (ciselé)	Kg	0.040		
Aubergine grillée :				
Aubergine	Kg	0.350		
Ail (haché)	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0,010		
Crème d'ail :				
Ail	Kg	0.040		
Fond blanc de volaille	L	0.250		
Crème liquide 35% MG	L	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Maki d'ananas au caramel, biscuit épicé, sorbet ananas	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Cuire le riz au lait. → Caraméliser le sucre, déglacer au citron vert, et ajouter le gingembre. → Monter les makis : - Détailler de fines tranches d'ananas, et les juxtaposées sur un papier film, y déposer le riz au lait en boudin, puis rouler et faire prendre au frais. → Confectionner le biscuit épicé : - Crémer le beurre avec le sucre glace. - Ajouter les autres ingrédients. - Monter au batteur 10 minutes. - Cuire à 200°C pendant 10 minutes. - Détailler en rectangle. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Ananas	Pièce	0.500		
Riz rond	Kg	0.090		
Lait	L	0.400		
Sucre semoule	Kg	0.140		
Vanille liquide	L	PM		
Citron vert (zeste)	Pièce	1		
Gingembre (haché)	Kg	0.005		
Biscuit épicé :				
Beurre	Kg	0.070		
Sucre glace	Kg	0.070		
Amande poudre	Kg	0.060		
Noix de coco râpée	Kg	0.015		
Noix de coco purée	Kg	0.020		
Œuf	Pièce	2		
Vanille liquide	L	PM		
Sorbet ananas	L	0.400		
Caramel au citron vert :				
Sucre	Kg	0.125		
Eau	L	0.060		
Gingembre	Kg	0.015		
Citron vert (jus)	Pièce	2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cheesecake citron fraise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Cheesecake citron individuel P.A.I.	Pièce	4		
Décor :				
Fraise	Kg	0.200		
Coulis de fruit rouge	L	0.100		
Menthe	Botte	0.050		
Sucre glace	Kg	PM		