

**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
 - ☞ **La tartelette au chocolat et banane flambée (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)
<p>Samoussa d'agneau aux herbes, mesclun de salades (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Risotto d'artichauts et courgettes aux pétoncles (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Bar en croûte de sel et d'algues, sauce aneth (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Paupiette de volaille aux champignons (4 portions)</p>	Service à l'assiette (service de la sauce à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Tartelette au chocolat et banane flambée (4 portions)</p> <p style="text-align: center;">Ou</p> <p>Nougat glacé, coulis de framboises (4 portions)</p>	Service au guéridon (flambage des bananes en salle)	
	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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres			Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		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			Samoussa d'agneau aux herbes, mesclun de salades	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Farce d'agneau :			<ul style="list-style-type: none"> → Tailler les légumes et les fruits en brunoise. → Tailler l'agneau en cubes. → Marquer en cuisson l'épaule comme un tajine. → Cuire 2 heures à 160°C à couvert. → Hacher les morceaux d'agneau au couteau et lier avec les éléments du braisage. Refroidir. → Finir la farce avec la coriandre hachée. → Façonner les samoussas. → Frire les samoussas à 170°C. → Dresser harmonieusement sur assiette. → Dresser la sauce en saucière. 	
Épaule d'agneau	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.040		
Éléments de braisage :				
Fond brun	L	0.200		
Abricot sec	Kg	0.010		
Pruneau	Kg	0.010		
Amande effilée	Kg	0.010		
Ras-el-hanout	Kg	PM		
Coriandre grain	Kg	PM		
Carotte	Kg	0.025		
Oignon	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pièce	1		
Citron confit	Kg	0.010		
Montage samoussa :				
Feuille de brick	Pièce	4		
Huile d'olive	L	PM		
Coriandre	Botte	0.100		
Décor :				
Roquette	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.020		
Citron jaune	Pièce	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Risotto d'artichauts et courgettes aux pétoncles	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Risotto :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Cuire les artichauts dans un blanc. ➔ Tourner et glacer à blanc les courgettes. ➔ Marquer en cuisson le risotto, le lier au moment avec la crème et le parmesan. ➔ Snacker à feu vif les pétoncles. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette creuse. 	
Riz rond arborio	Kg	0.100		
Oignon	Kg	0.025		
Beurre	Kg	0.010		
Vin blanc	L	0.040		
Bouillon de légume P.A.I	L	0.400		
Crème liquide liaison	L	0.015		
Parmesan râpé	Kg	0.010		
Artichauts à blanc :				
Fond d'artichaut P.A.I	Kg	0.120		
Beurre	Kg	0.010		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Courgettes glacées :				
Courgette	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.010		
Sucre	Kg	PM		
Sel	Kg	PM		
Pétoncles snackées :				
Pétoncle P.A.I	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	PM		
Décor :				
Germe de betterave	Kg	0.010		

			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bar en croûte de sel et d'algues, sauce aneth	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Bar en croûte :			<ul style="list-style-type: none"> → Réhydrater les algues. → Habiller les bars sans les écailler. → Les déposer sur une plaque de gros sel et les recouvrir de sel mélangé avec les algues. → Cuire au four à 180°C pour obtenir 50°C à cœur. → Réaliser la sauce hollandaise puis incorporer la crème fouettée et l'aneth ciselée. → Remettre en température les flans de carottes. → Pocher à la vapeur les asperges. → Lever les filets de bar. → Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Bar portion	Pièce	4		
Gros sel gris de mer	Kg	2		
Mélange d'algues	Kg	0.030		
Sauce hollandaise à l'aneth :				
Œuf jaune	Pièce	2		
Beurre	Kg	0.120		
Citron	Pièce	0.250		
Crème liquide 35%MG	L	0.100		
Aneth	Botte	0.500		
Flan de carottes :				
Flan carotte P.A.I	Pièce	4		
Asperges vapeur :				
Asperge verte surgelée	Kg	0.200		
Décor :				
Citron jaune	Pièce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Paupiette de volaille aux champignons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Paupiettes de volaille :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Confectionner la duxelles de champignons. ➔ Lever les billes de carottes. ➔ Façonner les paupiettes puis les braiser à brun. ➔ Réaliser la purée de pomme de terre. ➔ Glacer à blanc les billes de carottes. ➔ Glacer à brun les oignons grelots. ➔ Réaliser le fond de poêlage. ➔ Dfficeler les paupiettes puis les glacer sous la salamandre avec le fond de poêlage. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Filet de dinde	Kg	0.700		
Farce duxelles	Kg	PM		
Crépine de porc	Kg	0.060		
Huile de tournesol	L	0.040		
Oignon	Kg	0.100		
Carotte (parure)	Kg	PM		
Vin blanc	L	0.050		
Bouquet garni	Pièce	1		
Concentré de tomate	Kg	0.020		
Ail	Kg	0.020		
Fond brun P.A.I.	L	0.400		
Farce duxelles :				
Champignon de Paris	Kg	0.500		
Échalote	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.040		
Citron jaune	Kg	0.500		
Persil plat	Botte	0.100		
Purée Parmentier :				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.500		
Lait	L	0.150		
Beurre	Kg	0.060		
Muscade	Kg	PM		
Légumes glacés :				
Carotte	Kg	0.600		
Oignon grelot P.A.I	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Sel	Kg	PM		
Sucre	Kg	PM		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette chocolat et banane flambée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Tartelette chocolat :			<p>→ Préparer les éléments de flambage.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les bananes sur plat. • Les éléments de flambage dans des récipients adaptés. • La tarte et la Chantilly selon la convenance du candidat. 	
Tartelette chocolat P.A.I	Pièce	4		
Bananes flambées :				
Banane	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.020		
Sucre	Kg	0.020		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Rhum ambré	L	0.080		
Décor :				
Chantilly P.A.I	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nougat glacé, coulis de framboises	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Nougat glacé :			→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Nougat glacé P.A.I	Pièce	4		
Coulis de framboises :				
Coulis de framboise P.A.I	L	0.100		