

**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 saumon mariné au gingembre et citronnelle, carpaccio d'ananas
(4 portions)**
 - et**
 - ☞ **Le plateau de fromages (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>Saumon mariné au gingembre et citronnelle, carpaccio d'ananas (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
<p>Filet de dorade, coulis de poivron, fine ratatouille (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Ballotine de poulet, caviar d'aubergine, pommes croquette (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service au guéridon (découpage de la ballotine en salle)	
<p>Fromages (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p>Choux craquelin au blé noir, mousseline vanille (4 portions)</p> <p>Ou</p> <p>Tiramisu, coulis aux fruits rouges (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du coulis à l'anglaise)	

ANNEXE 1 PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.2	N° du candidat : <hr/> 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 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	<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			Saumon mariné au gingembre et citronnelle, carpaccio d'ananas	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Filet de saumon	Kg	0.600	→ Passer au congélateur le filet de saumon.	
Huile d'olive	L	0.040	→ Détailler- le en fines tranches.	
Marinade :				
Citron jaune	Pièce	1	→ Confectionner la marinade.	
Citron vert	Pièce	1	→ Mettre à mariner.	
Huile d'olive	L	0.060		
Gingembre	Kg	0.010	→ Réaliser le carpaccio d'ananas.	
Sucre glace	Kg	0.015		
Citronnelle	Botte	0.125	→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Ciboulette	Botte	0.125		
Carpaccio d'ananas :				
Ananas	Pièce	0.500		
Sucre	Kg	0.030		
Citron jaune	Pièce	0.500		
Décor :				
Roquette	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ailerons de volaille laqués au sirop d'érable, chutney de pommes aux noix	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Sauter les ailerons. → Caraméliser avec le sirop d'érable. → Confectionner le chutney de pommes. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Aileron de poulet (4 pièces / pers)	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.050		
Laquage :				
Sirop d'érable	L	0.060		
Sésame blanc	Kg	0.030		
Chutney de pomme :				
Pomme granny	Kg	0.400		
Échalote	Kg	0.075		
Noix (hachée)	Kg	0.040		
Sucre semoule	Kg	0.040		
Vinaigre de cidre	L	0.040		
Beurre	Kg	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de dorade, coulis de poivron, fine ratatouille.	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Tailler et cuire la fine ratatouille. → Confectionner le coulis de poivron. → Émincer les olives et ciseler le basilic. → Cuire à l'unilatéral la dorade et parsemer d'olives et de basilic. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Dorade filet	Kg	0.700		
Olive noire dénoyautée	Kg	0.125		
Basilic	Botte	0.250		
Huile d'olive	L	0.080		
Coulis de poivron :				
Poivron rouge	Kg	0.125		
Huile d'olive	L	0.020		
Fumet de poisson	L	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Paprika	Kg	PM		
Fine ratatouille :				
Courgette	Kg	0.250		
Oignon	Kg	0.080		
Poivron rouge	Kg	0.150		
Poivron vert	Kg	0.250		
Ail	Kg	0.010		
Tomate	Kg	0.450		
BG	Pièce	1		
Basilic	Botte	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ballotine de poulet, caviar d'aubergine, pommes croquette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Poulet (suprême)	Kg	0.600	→ Confectionner l'appareil à duchesse.	
Crépine de porc	Kg	0.200	→ Façonner et paner les pommes croquette.	
Huile de tournesol	L	0.020	→ Préparer le caviar d'aubergine.	
Beurre	Kg	0.030		
Gelée de coing	Kg	0.040	→ Réaliser la farce.	
Farce :				
Filet de volaille	Kg	0.120	→ Farcir puis rouler les suprêmes.	
Lard gras	Kg	0.090	→ Pocher à la vapeur 10 minutes, badi-geonner de la gelée de coing.	
Poitrine de porc (fine tranche)	Kg	0.040	→ Sauter la ballotine et réaliser le jus.	
Jus tranché :				
Fond brun de veau lié	L	0.700	→ Dresser les mets :	
Vin blanc	L	0.100	<ul style="list-style-type: none"> • La ballotine sur plat. • Le jus en saucière. • La garniture selon la convenance du candidat. 	
Caviar d'aubergine :				
Aubergine	Kg	0.700		
Huile d'olive	L	0.040		
Ail	Kg	0.020		
Oignon (ciselé)	Kg	0.040		
Crème liquide 35% MG	L	0.020		
Beurre	Kg	0.040		
Pomme croquette :				
Pomme de terre bintje	Kg	0.600		
Œuf jaune	Pièce	3		
Beurre	Kg	0.040		
Chapelure blonde	Kg	0.120		
Farine	Kg	0.050		
Muscade	Kg	PM		
Crème liquide 35% MG	L	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Choux craquelin au blé noir, mousseline vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner l'appareil à craquelin. → Réaliser et pocher les choux. → Cuire les choux avec le craquelin. → Préparer la crème mousseline. → Garnir les choux. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Eau	L	0.250		
Beurre	Kg	0.080		
Farine	Kg	0.130		
Sucre	Kg	0.015		
Vanille liquide	L	0.005		
Œuf	Pièce	4		
Craquelin :				
Farine de blé noir	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.045		
Crème mousseline :				
Lait	L	0.200		
Sucre	Kg	0.060		
Œuf jaune	Pièce	2		
Maïzena	Kg	0.025		
Vanille (gousse)	Pièce	0.250		
Beurre	Kg	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tiramisu, coulis aux fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser les mets : <ul style="list-style-type: none"> Le Tiramisu sur assiette. Le coulis en saucière. 	
Tiramisu individuel P.A.I.	Pièce	4		
Finition:				
Coulis de fruits rouges P.A.I	L	0,020		