

# 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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <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 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
<b>11 h 00 – 12 h 00</b> <b>18 h 00 – 19 h 00</b> <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 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 biscuit moelleux aux noix de pécan, banane flambée et glace vanille (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)
<b>Tartare de saumon mi-cuit aux herbes et aux agrumes</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Profiteroles d'escargots, fondue de poireaux, beurre vert</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
<b>Escalope de volaille panée, jus tranché à l'estragon, flan de légumes, chips de patates douces</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Filet de rouget rôti, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, chips de vitelotte</b> (4 portions)	Service à l'assiette (Service du jus de volaille à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Tarte fine aux pêches, sorbet exotique</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Biscuit moelleux aux noix de pécan, banane flambée et glace vanille</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage des bananes (Service au guéridon)	

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

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 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																							
<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 (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 :**

<b>PHASE ÉCRITE</b> C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						<b>PHASE PRATIQUE</b> 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>	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>BEURRE.OEUFS.FROMAGE</b>							
<b>BOISSONS / ALCOOLS</b>							
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>							
<b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>							
<b>POISSONNERIE</b>							
<b>SURGELÉS</b>							
<b>OBSERVATIONS :</b> 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"/>	<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			Tartare de saumon mi-cuit aux herbes et aux agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Tailler le saumon en tartare. → Confectionner une vinaigrette. → Préparer la garniture. → Assembler, monter les tartares. → Cercler et passer sous la salamandre les tartares. → Dresser, décorer et envoyer.	
Filet de saumon cru	Kg	0.400		
Citron	Pièce	2		
Orange	Kg	0.200		
Huile de pépins de raisin	L	0.100		
Sel, poivre	PM			
Ciboulette	Botte	0.200		
Fleur de sel	PM			
Mesclun	Kg	0.150		
Pomme verte	Kg	0.200		
Tomate cerise	Kg	0.050		
Vinaigre balsamique	L	0.050		
Echalote	kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Profiteroles d'escargots, fondue de poireaux, beurre vert	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Étuver la fondue de poireaux. → Préparer les herbes du beurre vert. → Confectionner une réduction pour le beurre vert, crémier. → Garnir les choux de la fondue de poireaux et des escargots. → Confectionner le beurre vert et napper les choux garnis. → Tiédir, dresser, décorer et envoyer.	
Petit chou portion P.A.I.	Pce	12		
Escargots	Boîte 4/4	1/2		
Ail	Kg	0.080		
Persil plat	Botte	1/2		
Sel, poivre	PM			
Poireau	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.250		
Crème liquide	L	0.100		
Cumin	PM			
Ciboulette	Botte	1/4		
Estragon	Botte	0.200		
Vin blanc	L	0.100		
Echalote	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Escalope de volaille panée, jus tranché à l'estragon, flan de légumes et chips de patates douces	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Préparer les flans de carotte. → Hacher et incorporer l'estragon à l'appareil à flan, mouler et cuire au bain-marie les flans. → Préparer les éléments de la panure. → Confectionner et améliorer le jus de volaille. → Détailler les patates douces en chips et les frire. → Paner les escalopes. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> <li>les escalopes et les garnitures à l'assiette.</li> <li>le jus tranché en saucière pour le service à l'anglaise imposé.</li> </ul> → Décorer et envoyer.	
Escalope de volaille	Kg	0.600		
Farine	Kg	0.100		
Chapelure	Kg	0.200		
Œuf	Pce	3		
Sel, poivre	PM			
Crème liquide	L	0.100		
Beurre	Kg	0.080		
Huile d'arachide	L	0.100		
<b>Jus tranché :</b>				
Estragon	Botte	0.200		
Jus de volaille	L	0.400		
Vin blanc	L	0.150		
Échalote	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pce	1		
<b>Garniture :</b>				
Œuf	Pce	3		
Crème liquide	L	0.100		
Piment d'Espelette	PM			
Carotte	Kg	0.500		
Patate douce	Kg	0.300		
Estragon	Botte	0.200		
Persil plat	Botte	0.200		
Beurre	Kg	0.030		
<b>Friture :</b>				
Huile de friture	L	3.000		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de rouget rôti, purée de pommes de terre à l'huile d'olive, chips de vitelotte	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner une pomme purée → Détailler les chips de vitelotte, réserver. → Confectionner le beurre citronné aromatisé à l'estragon. → Plaquer les filets de rouget. → Marquer en cuisson. → Cuire les chips. → Dresser, décorer et envoyer.	
Filet de rouget	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.080		
Échalote	Kg	0.060		
Fleur de sel	PM			
<b>Garniture :</b>				
Pomme de terre Bintje	Kg	1.000		
Beurre	Kg	0.080		
Ciboulette	Botte	1/4		
Sel, poivre	PM			
Crème liquide	L	0.100		
Pomme de terre vitelotte	Kg	0.300		
Huile de friture	L	1.000		
Piment d'Espelette	PM			
Huile d'olive	L	0.100		
<b>Sauce :</b>				
Beurre	Kg	0.180		
Citron	Pièce	1		
Estragon	Botte	0.200		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.200		
Crème de vinaigre balsamique	L	0.005		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte fine aux pêches, sorbet exotique	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>				
Pâte feuilletée surgelée	Kg	0.200	➔ Confectionner la crème d'amande.	
Poudre d'amande	Kg	0.080		
Sucre	Kg	0.080	➔ Détailler les disques de feuilletage, les garnir de crème d'amande.	
Œuf (jaune)	Pce	2		
Beurre	Kg	0.080	➔ Détailler les pêches fraîches en fines lamelles.	
Extrait de vanille	PM			
Pêche blanche	Kg	0.600		
Sorbet passion	L	0.400	➔ Monter en rosace les pêches sur l'abaisse.	
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.200	➔ Cuire, lustrer.	
Nappage blond	Kg	0.100		
Jus d'orange	L	0.040	➔ Dresser, décorer et envoyer.	

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Biscuit moelleux aux noix de pécan, banane flambée et glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Biscuit :</b>			→ Préparer l'appareil à biscuit. → Confectionner la meringue italienne. → Incorporer l'appareil à la meringue italienne. → Marquer en cuisson (180°C pendant 20 mn). → Préparer les éléments de décor (noix de pécan caramélisées). → Préparer les ingrédients sur plat pour confectionner le flambage en salle. → Dresser le moelleux à l'assiette avec les quenelles de glace, décorer et envoyer.	
Noix de pécan en poudre	Kg	0.150		
Amande en poudre	Kg	0.050		
Sucre glace	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.025		
Oeuf (blanc)	Pce	2		
Beurre	Kg	0.075		
<b>Meringue italienne :</b>				
Œuf (blanc)	Pce	4		
Glucose	Kg	0.018		
Sucre	Kg	0.030		
Miel	Kg	0.050		
<b>Banane flambée :</b>				
Banane	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.025		
Sucre	Kg	0.050		
Citron jaune	Pce	1		
Jus d'orange	L	0.060		
Glace vanille	L	0.400		
Rhum ambré	L	0.040		
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.200		
Noix de pécan	Kg	0.040		
Sucre glace	Kg	0.020		
Sucre	Kg	0.060		