

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 :
 - ☞ **La brioche façon pain perdu, glace pistache (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)
Mi- cuit de saumon sauce aux épices (4 portions) Ou Chausson au chèvre, échalotes confites et abricots secs (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Jambonnette de poulet farcie aux légumes du soleil, jus au thym et pommes confites à l'huile d'olive (4 portions) Ou Sole grillée, sauce tartare, tian provençal (4 portions)	Service à l'assiette (service du jus au thym à l'anglaise)	
	Filetage de la sole en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Ile flottante exotique, riz au lait de coco crémeux (4 portions) Ou Brioche façon pain perdu, glace pistache (4 portions)	Service à l'assiette	
	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			
	<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"/>	<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			Mi-cuit de saumon sauce aux épices	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler le saumon en bâtonnets. → Réaliser la marinade épicée, y macérer les bâtonnets de saumon. → Égoutter et paner le saumon dans le mélange sésame / baies roses. → Snacker mi-cuit le saumon. → Badigeonner la feuille de brick de beurre fondu, détailler puis sécher au four. → Dresser, décorer, envoyer.	
Filet de saumon	Kg	0.400		
Marinade :				
Huile d'olive	L	0.250		
Citron vert	Pce	2		
Ras-el-hanout	PM			
Coriandre fraîche	Botte	0.200		
Panure :				
Graines de sésame	PM			
Baies roses	PM			
Finition :				
Houmous P.A.I.	Kg	0.080		
Mâche	Kg	0.120		
Feuille de brick	Pce	4		
Beurre	Kg	0.020		
Coriandre fraîche	Botte	0.100		
Citron vert	Pce	2		
Assaisonnement :				
Fleur de sel	PM			
Poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Chausson au chèvre, échalotes confites et abricots secs	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Foissonner le fromage de chèvre avec la crème, la ciboulette ciselée et les 4 épices.</p> <p>→ Confire les échalotes.</p> <p>→ Détailler des disques de pâte brisée à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.</p> <p>→ Garnir les disques avec l'appareil (chèvre, salpicon d'abricots et échalotes confites) puis façonner en chausson, dorer, cuire au four jusqu'à coloration.</p> <p>→ Confectionner la vinaigrette.</p> <p>→ Dresser, décorer, envoyer.</p>	
Pâte brisée P.A.I.(surg.)	Kg	0.250		
Chèvre frais	Kg	0.125		
Abricots secs	Kg	0.040		
Crème liquide	L	0.100		
Ciboulette	Botte	1/2		
Echalotes	Kg	0,240		
Graisse de canard	Kg	0,250		
Quatre épices	PM			
Vinaigrette :				
Huile d'olive	L	0.050		
Jus d'ananas	L	0.020		
Menthe	Botte	0.100		
Sel de céleri	PM			
Décor :				
Mesclun (sachet)	Kg	0.150		
Tomate cerise	Kg	0.060		
Amande concassée	Kg	0.020		
Menthe	Botte	0.100		
Assaisonnement :				
Sel, poivre du moulin	PM			
Dorure :				
Jaune d'œuf	Pce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Jambonnette de poulet farcie aux légumes du soleil, jus au thym et pommes confites à l'huile d'olive	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler les pommes de terre en rondelles régulières d'environ 1cm d'épaisseur. → Confire les pommes de terre et les aubergines à feu doux dans l'huile d'olive parfumée. → Détailler les légumes de la farce en brunoise, mélanger. → Désosser les cuisses de poulet, farcir, façonner dans du film alimentaire, pocher à la vapeur environ 35 minutes. → Infuser l'ail et le thym dans le fond brun lié, chinoiser. → Rissoler les cuisses de poulet à l'huile chaude. → Dresser, décorer, envoyer. → Dresser la sauce au thym en saucière pour service imposé à l'anglaise.	
Cuisse de poulet	Pce	4		
Huile d'olive	L	0.050		
Farce :				
Tomate confite	Kg	0.060		
Aubergine	Kg	0.120		
Piquillos	Kg	0.060		
Basilic	Botte	0.400		
Ail confit	Kg	0.015		
Jus au thym :				
Fond brun lié P.A.I	L	0.250		
Ail	Kg	0.010		
Thym frais	PM			
Pommes confites :				
Pomme de terre	Kg	1		
Huile d'olive	L	0.500		
Thym, laurier	PM			
Ail	Kg	0.020		
Décor :				
Piquillos	Kg	0.080		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Assaisonnement :				
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sole grillée sauce tartare, Tian provençal	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller les soles. → Préparer, tailler les légumes, monter les tians dans des moules individuels huilés. → Cuire les tians de légumes au four à 180°C, rôtir les tomates cerise. → Confectionner la mayonnaise, ajouter la garniture tartare. → Griller les soles. → Dresser la sole au plat, décorer, envoyer. → Dresser la garniture et sauce selon convenance du candidat.	
Sole portion	Pce	4		
Sauce tartare :				
Jaune d'œuf	Pce	1		
Moutarde blanche	Kg	0.010		
Huile	L	0.200		
Vinaigre de vin blanc	L	0.020		
Persil plat	Botte	0.100		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Oignon	Kg	0.015		
Câpres	Kg	0.015		
Cornichon	Kg	0.020		
Estragon	Botte	0.100		
Tian Provençal :				
Aubergine	Kg	0.200		
Courgette	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.300		
Oignon	Kg	0.150		
Poivron rouge	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.060		
Thym	Botte	0.100		
Parmesan	Kg	0.080		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Île flottante exotique, riz au lait de coco crémeux	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Île flottante :			<p>➔ Laver, blanchir le riz, refroidir. Porter le lait à ébullition et la vanille, ajouter le riz, couvrir, cuire au four à 180°C – 25 minutes.</p> <p>➔ Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le mélange au riz chaud, recuire légèrement, ajouter le beurre.</p> <p>➔ Confectionner la meringue parfumée aux zestes de citron vert et la cuire au micro-ondes.</p> <p>➔ Confectionner la crème anglaise, refroidir.</p> <p>➔ Dresser, décorer, envoyer.</p>	
Blanc d'œuf	Pce	4		
Sel	PM			
Sucre	Kg	0.100		
Citron vert	Pce	1		
Crème anglaise :				
Jaune d'œuf	Pce	4		
Sucre	Kg	0.080		
Lait	L	0.300		
Purée de mangue (surgelée)	L	0.200		
Vanille	Gousse	1/2		
Riz au lait :				
Lait	L	0.400		
Lait de coco	L	0.300		
Vanille	Gousse	1/2		
Riz rond	Kg	0.100		
Sel	PM			
Sucre	Kg	0.050		
Jaune d'œuf	Pce	3		
Beurre	Kg	0.030		
Décor :				
Physalis	Kg	0.015		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brioche façon pain perdu, glace pistache	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Brioche perdu :			→ Confectionner le lait de poule. → Imbiber les tranches de brioche, les sauter dans le beurre chaud, saupoudrer de sucre glace. → Dresser, décorer, envoyer.	
Brioche P.A.I.	Tranche	4		
Beurre	Kg	0.060		
Lait de poule :				
Lait	L	0.150		
Œuf	Pce	1		
Sucre	Kg	0.070		
Rhum	L	0.020		
Vanille liquide	L	0.010		
Décor / finition :				
Sucre glace	Kg	0.040		
Glace pistache	L	0.400		
Coulis de fraise P.A.I.	L	0.100		
Menthe	Botte	0.100		