

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 jambon cru aux figues (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)
Jambon cru aux figues (4 portions) Ou Tombée d'épinards, œuf mollet croustillant, pignons et amandes torréfiés (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Pavé de bœuf flambé au whisky, sauce stout, ragoût de légumes (4 portions) Ou Brochette de cabillaud et saumon, coulis de crustacés, flan de courgette (4 portions)	Flambage du pavé de bœuf en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette (service du coulis de crustacés à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Mousse aux cacahuètes, cœur coulant de caramel, sorbet pomme (4 portions) Ou Charlotte aux fraises, biscuits roses de Reims (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	

<p align="center">ANNEXE 1</p> <p align="center"><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></p> <p align="center">(à remettre aux examinateurs pour correction)</p> <p align="center">C2-2.2</p>	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			Jambon cru aux figues	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Jambon cru	Kg	0.300	→ Tailler le jambon cru en tranches fines. → Tailler les figues. → Confectionner la vinaigrette. → Torrifier les pignons de pin et les ajouter à la vinaigrette. → Assaisonner. → Dresser, décorer, envoyer.	
Figue fraîche	Kg	0.200		
Figue sèche	Kg	0.100		
Mâche	Kg	0.150		
Vinaigre balsamique	L	0.050		
Huile d'arachide	L	0.150		
Cerfeuil	Botte	0.200		
Sel, poivre	PM			
Tomate cerise	Kg	0.050		
Pignon de pin	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tombée d'épinards, œuf mollet croustillant, pignons et amandes torrifiés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Épinard frais	Kg	0.800	→ Étuver les épinards au beurre. → Pocher les œufs mollets et les écaler. → Râper le parmesan, paner l'œuf mollet et le passer à la salamandre. → Torrifier les pignons de pin et les amandes effilées. → Dresser, décorer, envoyer.	
Beurre	Kg	0.120		
Œuf extra frais	Pce	4		
Vinaigre d'alcool	L	0.100		
Pignon de pin	Kg	0.060		
Amande effilée	Kg	0.050		
Sel, poivre	PM			
Parmesan	Kg	0.100		
Œuf (jaune)	Pce	1		
Chapelure	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de bœuf flambé au whisky, sauce stout, ragoût de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Tailler les légumes de la garniture.</p> <p>→ Enrichir le fond de veau lié et valoriser avec les parures de légumes.</p> <p>→ Marquer les légumes en cuisson.</p> <p>→ Terminer la cuisson des légumes dans le fond de veau lié.</p> <p>→ Confectionner la sauce à la bière brune (fond de cuisson des légumes, réduction de bière brune, l'ensemble monté au beurre).</p> <p>→ Marquer les pavés selon les points de cuisson demandés.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La garniture selon convenance du candidat, • Les pavés au plat pour flambage en salle, • La sauce en saucière. <p>→ Envoyer.</p>	
Pavé de bœuf	Kg	0.600		
Whisky blend	L	0.040		
Beurre	Kg	0.050		
Huile	L	0.050		
Garniture :				
Pomme de terre	Kg	0.150		
Oignon	Kg	0.100		
Tomate	Kg	0.200		
Poivron jaune	Kg	0.150		
Petits pois surgelés	Kg	0.150		
Haricot vert surgelé	Kg	0.150		
Petit oignon grelot	Kg	0.100		
Carotte	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.050		
Fond brun de veau lié	L	0.500		
Sucre	Kg	0.040		
Sel, poivre	PM			
Sauce :				
Bière brune stout	L	0.500		
Beurre	Kg	0.050		
Échalote	Kg	0.030		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.200		
Tomate cerise	Kg	0.050		
Fleur de sel	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brochette de cabillaud et saumon, coulis de crustacés, flan de courgette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Portionner les poissons en cubes et monter les brochettes en intercalant les cubes avec les citrons et les tomates. → Confectionner et cuire au bain-marie les flans de courgettes. → Améliorer la bisque de crustacés. → Cuire les brochettes à la vapeur. → Dresser à l'assiette les brochettes et les flans. → Dresser le coulis de crustacés en saucière pour service à l'anglaise imposé en salle. → Envoyer.	
Filet de cabillaud	Kg	0.300		
Filet de saumon	Kg	0.300		
Brochette en bois	Pce	4		
Citron jaune	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.400		
Garniture :				
Purée de courgette surgelée	Kg	0.600		
Œuf	Pce	3		
Sel, poivre	PM			
Crème liquide	L	0.100		
Beurre	Kg	0.020		
Echalote	Kg	0.030		
Coulis :				
Bisque de crustacés	L	0.500		
Carotte	Kg	0.080		
Oignon	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.020		
Cognac	L	0.050		
Bouquet garni	Pce	1		
Crevette rose	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
Sel, poivre	PM			
Piment d'Espelette	PM			
Concentré de tomate	Kg	0.030		
Cerfeuil	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mousse aux cacahuètes, cœur coulant de caramel, sorbet pomme	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Crème anglaise :			→ Confectionner la crème anglaise. → Coller la crème anglaise. → Chinoiser la crème anglaise chaude sur la couverture de lait hachée. → Incorporer la pâte de cacahuètes. → Laisser refroidir jusqu'à prise légère, incorporer la crème fouettée et ajouter les cacahuètes concassées. → Confectionner le cœur coulant. → Mouler la mousse, insérer le cœur coulant. → Faire prendre au frais. → Dresser, décorer et envoyer	
Lait	L	0.115		
Sucre semoule	Kg	0.030		
Jaune d'œuf	Pce	4		
Texturant :				
Gélatine	Kg	0.004		
Couverture lait	Kg	0.145		
Pâte d'arachide	Kg	0.040		
Allégeant :				
Crème liquide	L	0.300		
Garniture :				
Cacahuète hachée	Kg	0.050		
Cœur coulant :				
Sucre	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.100		
Citron jaune	Kg	0.080		
Garniture :				
Sorbet pomme	L	0.400		
Décor :				
Noisette décortiquée	Kg	0.080		
Chocolat en poudre	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Charlotte aux fraises, biscuit de Reims	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner une crème diplomate aromatisée à la liqueur de fraises des bois. → Détailler les fraises en brunoise pour les incorporer à la diplomate. → Monter les charlottes individuelles et faire prendre au froid. → Monter une Chantilly parfumée à la liqueur. → Dresser, décorer, envoyer.	
Lait	L	0.250		
Œuf (jaune)	Pce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.035		
Liqueur fraises des bois	L	0.020		
Gélatine (feuille)	Kg	0.004		
Crème liquide	L	0.200		
Sucre glace	Kg	0.030		
Biscuit de Reims	Kg	0.050		
Fraises	Kg	0.150		
Nappage rouge	Kg	0.050		
Purée de fraise	Kg	0.030		
Extrait de vanille	L	PM		
Décor :				
Crème liquide	L	0.300		
Liqueur fraises des bois	L	0.020		
Menthe	Botte	0.200		
Fraises	Kg	0.100		