

# 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
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 ( <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 plateau de fromages (4 portions)**

**et**

☞ **Les crêpes flambées (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>Asperges sauce mousseline</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Salade du pêcheur</b> (4 portions)	Service à l'assiette (service de la sauce mousseline à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Jambonnette de volaille aux fruits secs, boulgour façon pilaf</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Papillote de cabillaud, fine ratatouille</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Crêpes flambées</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Profiteroles framboise et pistache, Coulis de fruits rouges</b> (4 portions)	Flambage des crêpes (service au guéridon)	
	Service à l'assiette	

<p align="center"><b>ANNEXE 1</b></p> <p align="center"><b><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></b></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)
<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"/>	
<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"/>	
<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"/>	

## 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 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"/>	<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			Asperges sauce mousseline	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Pocher les asperges, refroidir.  → Réaliser une sauce mousseline, la dresser en saucière pour service à l'anglaise.  → Dresser, décorer, envoyer.	
Asperge blanche	Kg	0.500		
<b>Sauce :</b>				
Jaune d'œuf	Pce	2		
Beurre	Kg	0.125		
Citron	Kg	0.050		
Crème liquide	L	0.050		
Sel, poivre	PM			
<b>Décor :</b>				
Persil	Botte	0.300		
Tomate cerise	Kg	0.025		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade du pêcheur	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Ouvrir les moules façon marinière.  → Réaliser la sauce vinaigrette.  → Dresser, décorer, envoyer.	
Mesclun	Kg	0.150		
Saumon fumé	Kg	0.200		
Citron	Kg	0.100		
Moule de bouchot	Kg	0.750		
Vin blanc	L	0.050		
Crevette décortiquée	Kg	0.120		
Tomate cerise	Kg	0.025		
Concombre	Pce	0.300		
Salicorne	Kg	0.030		
<b>Vinaigrette aux herbes :</b>				
Huile d'olive	L	0.050		
Vinaigre balsamique	L	0.020		
Moutarde	Kg	0.002		
Ciboulette	Botte	1/2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Jambonnette de volaille aux fruits secs, boulgour façon pilaf	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Désosser les cuisses. → Confectionner la farce mouseline, ajouter les fruits secs en brunoise. → Façonner les jambonnets, les braiser. → Cuire le boulgour en pilaf. → Confectionner la sauce. → Dresser, décorer, envoyer.	
Cuisse de poulet	Kg	0.800		
Crépine de porc	Kg	0.200		
<b>Farce :</b>				
Filet de poulet	Kg	0.200		
Crème liquide	L	0.040		
Ciboulette	Botte	0.300		
Pistache mondée	Kg	0.015		
Noisette décortiquée	Kg	0.015		
Abricot sec	Kg	0.015		
Sel, poivre	PM			
<b>Sauce :</b>				
Champignon de Paris	Kg	0.200		
Porto	L	0.060		
Fond brun de volaille	L	0.350		
Beurre	Kg	0.020		
Estragon	Botte	0.300		
<b>Garniture :</b>				
Boulgour	Kg	0.250		
Oignon	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.020		
Sel, poivre	PM			
Fond blanc de volaille	L	0.600		
Bouquet garni, ail	Pce	1		
Estragon	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Papillote de cabillaud, fine ratatouille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner et cuire la ratatouille.  → Monter les papillotes, cuire au four à 180°C - 8 mn.  → Dresser, décorer, envoyer.	
Filet de cabillaud	Kg	0.500		
Huile d'olive	L	0.100		
Basilic	Botte	1/4		
Sel, poivre	PM			
Papier cuisson	Feuille	2		
<b>Ratatouille :</b>				
Courgette	Kg	0.200		
Oignon	Kg	0.100		
Aubergine	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.250		
Ail	Kg	0.015		
Thym	PM			
Poivron couleur	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.050		
Piment d'Espelette	PM			
<b>Décor :</b>				
Citron jaune	Kg	0.200		
Romarin	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpes flambées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Pâte à crêpe :</b>			→ Réaliser la pâte à crêpe, sauter les crêpes. → Dresser la garniture sur un plat. → Envoyer 8 crêpes sur une assiette. → Le flambage et la sauce sont réalisés en salle.	
Œuf	Pce	3		
Farine	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
Lait	L	0.400		
Sucre, sel	PM			
Vanille	L	0.010		
<b>Garniture :</b>				
Citron jaune	Kg	0.050		
Jus d'orange	L	0.120		
Beurre	Kg	0.010		
Sucre	Kg	0.050		
Cognac	L	0.040		
Grand Marnier	L	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Profiteroles framboise et pistache, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Profiteroles :</b>			→ Confectionner la pâte à choux, coucher trois petits choux par personne, les cuire. → Garnir les choux de glace pistache et de framboise. → Dresser, décorer, envoyer.	
Farine	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.080		
Eau	L	0.125		
Œuf	Pce	2		
Sel, sucre	PM			
<b>Garniture :</b>				
Glace pistache	L	0.250		
Framboise (surgelée)	Kg	0.125		
Coulis de fruits rouges	L	0.150		
Sucre glace	Kg	0.020		
Menthe fraîche	Botte	0.200		