

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 bruschetta au pesto (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)
Effilochée tiède de raie façon grenobloise (4 portions) Ou Bruschetta au Pesto (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Magret de canard sauté au miel et noisettes, petits légumes glacés (4 portions) Ou Paupiette de merlan à la cingalaise, brocolis, riz arlequin (4 portions)	Tranchage du magret de canard en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Crumble de spéculoos à la rhubarbe, sorbet fraise (4 portions) Ou Crème brûlée, pomme fruit sautée, crème anglaise au thé (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (Service de la crème au thé à l'anglaise)	

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			Effilochée tiède de raie façon grenobloise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Pocher vapeur la raie. → Fondre le beurre noisette. déglacer avec le jus de citron. → Ajouter dés de citron, câpres et persil haché. → Effiloche la raie. → Dresser la salade. → Assaisonner à la sauce Grenobloise. → Décorer avec les croûtons, suprêmes de citron, tomate cerise.	
Aile de raie	Kg	0.500		
Salade :				
Mesclun	Kg	0.125		
Croûton P.A.I.	Kg	0.120		
Citron jaune	Pce	3		
Tomate cerise	Kg	0.080		
Sauce Grenobloise :				
Beurre	Kg	0.150		
Persil plat	Botte	0.200		
Citron jaune	Pce	2		
Câpre	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bruschetta au pesto	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Badigeonner les tranches de pain au pesto. → Garnir de fines tranches de mozzarella, tomates, de chiffonnade de jambon sec. → Enfourner quelques minutes dans un four chaud. → Dresser, décorer, envoyer.	
Tranche de pain de campagne	Pce	4		
Mozzarella	Kg	0.220		
Jambon sec	Kg	0.200		
Tomate	Kg	0.200		
Pesto P.A.I.	Kg	0.040		
Basilic	Botte	0.200		
Décor :				
Mesclun	Kg	0.125		
Huile d'olive	L	0.060		
Pignon de pin	Kg	0.015		
Olive noire	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard sauté au miel et noisettes, petits légumes glacés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer, tailler les légumes, les glacer séparément. → Réduire de moitié le miel, ajouter le fond brun, réduire à la nappe. → Badigeonner les magrets quadrillés de la sauce froide. → Paner les magrets dans le mélange noisettes / persil haché. → Sauter les magrets côté graisse, finir la cuisson au four. → Dresser le magret au plat, décorer, envoyer pour le service au guéridon. → Dresser la garniture et sauce selon la convenance du candidat.	
Magret de canard	Pce	2		
Panure / sauce :				
Miel	Kg	0.040		
Fond brun lié P.A.I	L	0.300		
Noisette concassée	Kg	0.080		
Persil plat	Botte	0.200		
Garniture :				
Carotte	Kg	0.200		
Navet boule d'or	Kg	0.200		
Radis rose	Botte	1		
Courgette	Kg	0.200		
Sucre	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.080		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Assaisonnement :				
Sel, poivre du moulin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Paupiette de merlan à la cinglaise, brocolis, riz arlequin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Vérifier, désarêter les filets de merlan. → Réaliser la farce mousseline à la ciboulette. → Masquer les filets de farce, façonner en paupiette. → Confectionner le riz pilaf. → Étuver la brunoise de poivrons. → Pocher vapeur les sommets de brocolis. → Pocher les paupiettes à court-mouillement. → Suer au beurre les échalotes ciselées ; déglacer au vin blanc, réduire, mouiller au jus de cuisson les paupiettes, réduire à glace. → Ajouter le curry, crémier, réduire à la nappe. → Dresser, décorer, envoyer.	
Filets de merlan	Kg	0.400		
Farce mousseline :				
Filet de merlan	Kg	0.400		
Crème liquide	L	0.200		
Blanc d'œuf	Pce	1		
Ciboulette	Botte	1/2		
Garniture :				
Riz long étuvé	Kg	0.200		
Poivron rouge	Kg	0.100		
Poivron vert	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.020		
Oignon	Kg	0.060		
Fumet de poisson P.A.I	L	0.300		
Beurre	Kg	0.045		
Brocolis	Kg	0.250		
Sauce :				
Beurre	Kg	0.010		
Échalote	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.050		
Jus de cuisson	PM			
Crème liquide	L	0.100		
Curry poudre	PM			
Décor :				
Ciboulette	Botte	0.200		
Fleur P.A.I	Pce	4		
Assaisonnement :				
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crumble de spéculoos à la rhubarbe, sorbet fraise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Crumble spéculoos :			<p>➔ Confectionner et cuire l'appareil à crumble.</p> <p>➔ Effiler la rhubarbe, détailler en tronçons de 6 cm de long.</p> <p>➔ Confire la rhubarbe sur plaque au four à 150°C au sucre et vanille grattée. Refroidir.</p> <p>➔ Zébrer le fond d'assiette de coulis de fraise.</p> <p>➔ Dresser sur assiette un socle de crumble tiède surmonté de rhubarbe.</p> <p>➔ Disposer dessus des demi-fraises surmontées d'une quenelle de sorbet.</p> <p>➔ Décorer d'une pluche de menthe.</p>	
Beurre	Kg	0.070		
Sucre vergeoise	Kg	0.060		
Spéculoos	Kg	0.100		
Garniture :				
Rhubarbe	Kg	0.600		
Sucre semoule	Kg	0.100		
Vanille	Gousse	1/2		
Sorbet fraise P.A.I	L	0.400		
Fraise	Kg	0.125		
Menthe	Botte	0.100		
Coulis de fraise P.A.I	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée, pomme fruit sautée, crème anglaise au thé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Crème brûlée :			→ Cuire les crèmes brûlées. → Confectionner la crème anglaise. Refroidir. → Sauter les quartiers de pommes au caramel parfumé à la cannelle. → Dresser la crème brûlée sur assiette, déposer à côté une rosace de pommes au caramel. → Dresser la crème anglaise en saucière pour service imposé à l'anglaise.	
Appareil à crème P.A.I	L	0.600		
Sucre roux	Kg	0.030		
Pommes sautées :				
Pomme	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.040		
Sucre roux	Kg	0.100		
Cannelle	PM			
Crème anglaise :				
Jaune d'œuf	Pce	4		
Lait	L	0.500		
Sucre	Kg	0.080		
Thé vert	Sachet	1		