

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 tartelette chocolat blanc aux fruits frais, crème anglaise au basilic (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)
Ravioles de crevette et crabe, bouillon de légumes (4 portions) Ou Risotto aux asperges (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Carré de porc poêlé au chorizo, polenta aux poivrons (4 portions) Ou Aile de raie pochée, beurre aux câpres, pommes à l'anglaise (4 portions)	Tranche du carré de porc en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Crème brûlée pistache, tuile chocolat (4 portions) Ou Tartelette chocolat blanc aux fruits frais, crème anglaise au basilic (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service de la crème à l'anglaise)	

<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			Ravioles de crevette et crabe, bouillon de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Pâte à raviole PAI	Kg	0.250	➔ Décortiquer et tailler en brunoise les crevettes. ➔ Assembler les crevettes avec la chair de crabe. ➔ Détailler la garniture aromatique. ➔ Suer, mouiller, marquer en cuisson. ➔ Confectionner le bouillon. ➔ Garnir les ravioles, pocher dans le bouillon. ➔ Dresser, décorer, envoyer.	
Crevette rose	Kg	0.160		
Chair de crabe surgelée	Kg	0.120		
Échalote	Kg	0.030		
Cive	Botte	0.200		
Bouillon :				
Céleri branche	Kg	0.100		
Oignon fane	Kg	0.080		
Carotte	Kg	0.080		
Citronnelle	Botte	0.200		
Coriandre	Botte	0.200		
Champignon (shiitaké)	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.040		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Risotto aux asperges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Riz à risotto	Kg	0.200	➔ Préparer la garniture, éplucher, botteler, cuire à l'anglaise les asperges. ➔ Détailler la tomate en brunoise et réaliser les chips avec la peau. ➔ Marquer en cuisson le risotto. ➔ Détailler les asperges et les ajouter en fin de cuisson au risotto. ➔ Dresser, décorer, envoyer.	
Beurre	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.080		
Vin blanc	L	0.100		
Fond blanc de veau	L	0.300		
Sel, poivre	PM			
Bouquet garni	Pce	1		
Garniture :				
Asperge verte	Botte	0.300		
Asperge blanche	Botte	0.300		
Cerfeuil	Botte	0.200		
Tomate	Kg	0.150		
Tomate (chips)				
Parmesan	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré de porc poêlé au chorizo, polenta aux poivrons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller, manchonner le carré. → Préparer la garniture aromatique. → Marquer en cuisson le carré, ajouter le chorizo détaillé en cours de cuisson. → Détailler, suer les poivrons en brunoise. → Confectionner la polenta, ajouter la brunoise de poivrons et la détailler en palet. → Confectionner le fond de poêlage, glacer le carré. → Dresser le carré au plat et la sauce en saucière. → Dresser la garniture selon la convenance du candidat. → Décorer les plats, envoyer pour le découpage en salle.	
Carré de porc (4 côtes)	Kg	1.600		
Huile d'arachide	L	0.100		
Beurre	Kg	0.080		
Carotte	Kg	0.080		
Oignon	Kg	0.080		
Ail	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pce	1		
Concentré de tomate	Kg	0.040		
Vin blanc	L	0.150		
Fond brun de veau lié	L	0.500		
Chorizo fort	Kg	0.100		
Sucre	Kg	0.040		
Garniture :				
Beurre	Kg	0.070		
Polenta	Kg	0.200		
Lait	L	0.150		
Crème liquide	L	0.100		
Parmesan	Kg	0.080		
Piment d'Espelette	PM			
Poivron couleur	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.040		
Ail	Kg	0.030		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Aile de raie pochée, beurre aux câpres, pommes à l'anglaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner un court bouillon. → Pocher les ailes de raie. → Tourner les pommes de terre, cuire à l'anglaise. → Préparer les éléments de la garniture : croûtons, persil. → Hacher les câpres. → Confectionner le beurre noisette. → Dresser, décorer et envoyer.	
Aile de raie surgelée	Kg	1.000		
Oignon	Kg	0.080		
Carotte	Kg	0.080		
Poireau	Kg	0.040		
Fumet de poisson	L	0.300		
Vin blanc	L	0.100		
Sel, poivre	PM			
Bouquet garni	Pce	1		
Sauce :				
Beurre	Kg	0.200		
Câpres	Kg	0.080		
Échalote	Kg	0.030		
Citron jaune	Kg	0.100		
Sucre	Kg	0.030		
Garniture :				
Pomme de terre Charlotte	Kg	1		
Beurre	Kg	0.030		
Persil	Botte	0.200		
Pain de mie tranché	Kg	0.150		
Huile d'arachide	L	0.030		
Gros sel	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée pistache, tuile chocolat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Chauffer, mouler l'appareil. → Torréfier les amandes hachées, faire fondre les pistoles au bain marie. → Confectionner les tuiles au chocolat sur rhodoïd. → Dresser, décorer, envoyer.	
Appareil à crème brûlée pistache PAI	L	0.500		
Cassonade	Kg	0.100		
Garniture :				
Chocolat noir pistole	Kg	0.120		
Amande hachée	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette chocolat blanc aux fruits frais, crème anglaise au basilic	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Cuire les tartelettes à blanc. → Confectionner la ganache beurrée, parfumée au kirsch. → Monter les tartelettes, décorer avec les fruits taillés. → Tailler en chiffonnade le basilic et ajouter à la crème anglaise. → Dresser la crème anglaise en saucière pour service à l'anglaise imposé. → Dresser, décorer, envoyer.	
Tartelette sablée surgelée	Kg	0.200		
Chocolat blanc pistole	Kg	0.300		
Crème liquide	L	0.150		
Beurre	Kg	0.050		
Kirsch	L	0.040		
Fraise	Kg	0.120		
Nectarine rouge	Kg	0.300		
Crème :				
Crème anglaise PAI	L	0.500		
Basilic	Botte	0.200		