

**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
<b>11 h 00 – 12 h 00 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat</b>			
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 melon givré au pineau des Charentes (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)
<p><b>Nem de camembert aux noisettes et pommes vertes</b> (4 portions)</p> <p><b>Ou</b></p> <p><b>Melon givré au pineau des Charentes</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du pineau à l'anglaise)	
<p><b>Mignon de porc sauté, flambé au Calvados, sauce pommeau, courgette farcie</b> (4 portions)</p> <p><b>Ou</b></p> <p><b>Filet de sandre au beurre nantais, caviar d'aubergine, pommes vapeur</b> (4 portions)</p>	Flambage et tranche du mignon de porc en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette (service du beurre nantais à l'anglaise)	
<p><b>Fromages</b> (6 portions)</p>	Service au plateau	Service à l'assiette
<p><b>Crêpe aux pommes, sorbet poire</b> (4 portions)</p> <p><b>Ou</b></p> <p><b>Mousse aux trois chocolats, tuile au sésame</b> (4 portions)</p>	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	



## 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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		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 :**

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>	L	0.2			X	X	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>BEURRE.OEUF.S.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 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			Nem de camembert aux noisettes et pommes vertes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner le caramel de cidre. → Étuver la julienne de poireaux au beurre. → Façonner les nems, les frire. → Dresser, décorer, envoyer.	
Brick	Pce	4		
Poireau (blanc)	Kg	0.600		
Camembert	Pce	1		
Pomme verte	Kg	0.250		
Noisette concassée	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.080		
<b>Caramel de cidre :</b>				
Cidre brut	L	0.300		
Sucre	Kg	0.030		
<b>Décor :</b>				
Laitue Iceberg	Pce	1/2		
Pomme verte	Kg	0.125		
Carotte (julienne)	Kg	0.080		
<b>Assaisonnement :</b>				
Sel, poivre du moulin	PM			
Huile friture	L	0.250		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Melon givré au pineau des Charentes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Cerner puis évider le melon. → Rafraîchir le melon sur glace pilée. → Dresser le melon et envoyer.	
Melon portion	Pce	4		
Pineau	L	0.160		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			<b>Mignon de porc sauté, flambé au Calvados, sauce pommeau, courgette farcie</b>	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Éviter les courgettes, les pocher vapeur.</li> <li>→ Tailler, cuire la garniture de la farce (pomme et céleri).</li> <li>→ Garnir les courgettes avec la farce. Terminer au four.</li> <li>→ Sauter les pommes en quartiers.</li> <li>→ Sauter les mignons de porc, réserver au chaud.</li> <li>→ Confectionner la sauce pommeau par déglacage, crémier, chinoiser, réduire.</li> <li>→ Dresser le mignon de porc en poêlon, pour flambage et tranchage (sauce pommeau en saucière).</li> <li>→ Dresser la garniture selon convenance du candidat.</li> </ul>	
Mignon de porc (pce)	Kg	0.650		
Beurre	Kg	0.040		
Huile	L	0.020		
<b>Sauce :</b>				
Beurre	Kg	0.050		
Échalote	Kg	0.080		
Pommeau	L	0.060		
Pomme (parures)	PM			
Fond brun lié	L	0.400		
Crème liquide	L	0.200		
<b>Garniture :</b>				
Courgette portion ronde	Pce	4		
Pomme	Kg	0.220		
Céleri rave	Kg	0.120		
Céleri branche	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.025		
Pomme (quartier)	Kg	0.350		
Beurre	Kg	0.050		
<b>Décor :</b>				
Céleri branche (feuille)	PM			
<b>Assaisonnement :</b>				
Sel, poivre du moulin	PM			
<b>Flambage :</b>				
Calvados	L	0,040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de sandre au beurre nantais, caviar d'aubergine, pommes vapeur	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>				
Filet de sandre	Kg	0.700	→ Préparer le caviar d'aubergine.	
Beurre	Kg	0.060	→ Tailler, pocher les pommes de terre vapeur.	
<b>Sauce :</b>				
Échalote	Kg	0.060	→ Confectionner le beurre nantais.	
Vinaigre de vin blanc	L	0.040		
Vin blanc	L	0.100	→ Portionner les filets de sandre, les sauter.	
Beurre	Kg	0.200		
Crème liquide	L	0.080		
<b>Garniture :</b>			→ Dresser :	
Aubergine	Kg	0.800	• En saucière le beurre nantais pour service à l'anglaise,	
Huile d'olive	L	0.100	• À l'assiette le filet de sandre et la garniture.	
Ail	Kg	0.030		
Thym	Botte	0.100		
Pomme de terre	Kg	1	→ Décorer, envoyer.	
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.100		
Citron jaune	Pce	0.500		
<b>Assaisonnement :</b>				
Sel, poivre blanc	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpe aux pommes, sorbet poire	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Crêpe :</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Confectionner la pâte à crêpe.</li> <li>➔ Réaliser la garniture.</li> <li>➔ Sauter les crêpes.</li> <li>➔ Confectionner le caramel au beurre salé.</li> <li>➔ Garnir les crêpes.</li> <li>➔ Dresser, décorer, envoyer.</li> </ul>	
Farine	Kg	0.125		
Sucre	Kg	0.020		
Œuf	Pce	2		
Lait	L	0.300		
Beurre demi-sel	Kg	0.050		
<b>Garniture :</b>				
Pomme	Kg	0.300		
Pommeau	L	0.040		
Sucre	Kg	0.080		
Cannelle	PM			
Beurre	Kg	0.050		
<b>Sorbet :</b>				
Sorbet poire	L	0.400		
<b>Décor :</b>				
Chips pomme P.A.I	Kg	0.040		
<b>Caramel beurre salé :</b>				
Sucre	Kg	0.050		
Crème liquide	L	0.100		
Beurre demi-sel	Kg	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mousse aux trois chocolats, tuile au sésame	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Mousse chocolat :</b>			<p>→ Fondre au bain-marie les chocolats séparément.</p> <p>→ Monter les crèmes, les serrer avec les chocolats respectifs.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à tuile, coucher les tuiles, les saupoudrer de graines de sésame, cuire, les décorer avec traits de couverture fondue.</p> <p>→ Dresser, décorer, envoyer.</p>	
Chocolat noir pistole 55%	Kg	0.100		
Crème liquide 35%Mg	L	0.050		
Chocolat blanc pistole	Kg	0.100		
Crème liquide 35%Mg	L	0.050		
Chocolat lait pistole	Kg	0.100		
Crème liquide 35%Mg	L	0.050		
<b>Tuile sésame :</b>				
Blanc œuf	Pce	1		
Sucre glace	Kg	0.030		
Farine	Kg	0.030		
Beurre	Kg	0.030		
Chocolat blanc pistole	Kg	0.040		
Graine de sésame	PM			
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.100		
Crème anglaise P.A.I	L	0.150		