

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 :
 - ☞ **L'assiette de melon aux framboises, granité au Muscat (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)
Pissaladière (4 portions) Ou Assiette de melon aux framboises, Granité au Muscat (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Filet de rouget à l'unilatéral, au pistou, Riz de Camargue Arlequin (4 portions) Ou Carré d'agneau au romarin, Tian provençal (4 portions)	Service à l'assiette (Service du riz Arlequin à l'anglaise)	
	Découpage du carré d'agneau en salle (Service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Coupe de sorbets du sud, Tuile aux amandes (4 portions) Ou Tartelette meringuée aux agrumes, Coulis de fruits rouges (4 portions)	Service en coupe	
	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>	<p>N° du candidat :</p>
	<p>Date :</p>

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 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
INTITULE DU PLAT			Pissaladière	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Pâte à pain P.A.I.	Kg	0.300	→ Réaliser la fondue de tomates et la compotée d'oignons. → Abaisser, façonner les disques de pâte à pain. → Les garnir de fondue et de compotée. → Confectionner la vinaigrette. → Déposer harmonieusement les olives et les anchois. → Assaisonner et cuire. → Dresser, envoyer.	
Oignons	Kg	0.800		
Anchois	Kg	0.240		
Ail	Kg	0.080		
Olives noires (dénoyautées)	Kg	0.080		
Tomates	Kg	0.600		
Herbes Provence	PM			
Huile olive	L	0.060		
Mesclun salade (250g)	Sachet	1		
Échalotes	Kg	0.100		
Vin blanc	L	0.200		
Sel poivre	PM			
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.030		
Huile	L	0.050		
Vinaigre	L	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULE DU PLAT			Assiette de Melon aux framboises, granité au Muscat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :				
Melon 500/700	Pce	2	→ Réaliser un granité au Muscat. → Lever à la cuillère, les billes de melon. → Dresser en assiette creuse (Lit de salade, billes de melon, verrine de granité au centre, le tout décoré de framboises et de copeaux de jambon).	
Copeaux Jambon sec	Kg	0.100		
Mesclun salade (250g)	Sachet	1		
Muscat	L	0.12		
Fleur de sel	PM			
Framboise fraîche	Kg	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filets de rouget à l'unilatéral, au pistou, riz de Camargue Arlequin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Tailler les poivrons en brunoise, les suer, assaisonner et les réserver.</p> <p>→ Émincer les courgettes et les oignons, les compoter, les réserver pour le pistou.</p> <p>→ Torrifier les pignons de pin, blanchir et hacher les olives noires.</p> <p>→ Confectionner l'huile de pistou.</p> <p>→ Cuire le riz créole, réserver, beurrer et assembler en riz Arlequin (poivrons + olives noires).</p> <p>→ Plaquer les filets de rouget, marquer en cuisson.</p> <p>→ Dresser les filets sur assiette, arroser de l'huile de pistou.</p> <p>→ Le riz Arlequin est dressé en légumier pour un service à l'anglaise par le candidat, selon la technique imposée.</p>	
Filets de rouget (surgelés)	Kg	0.600		
Huile de pistou :				
Huile d'olive	L	0.200		
Pignons de pin	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.030		
Basilic	Botte	0.500		
Courgette	Kg	0.100		
Oignon	Kg	0.080		
Riz de Camargue	Kg	0.200		
Poivron tricolore	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.050		
Olive noire dénoyautée	Kg	0.050		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULE DU PLAT			Carré d'agneau au romarin, Tian provençal	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer la garniture aromatique du jus d'agneau. → Apprêter, plaquer, rôtir le carré. → Décanter, réserver, réaliser le jus de viande. → Émincer les courgettes, les tomates, les cercler, assaisonner, parsemer de chapelure et cuire les tians. → Le candidat tranche et sert le carré en salle. → Dresser la garniture selon la convenance du candidat.	
Carré d'agneau détaillé (8 côtes)	Pce	1		
Huile	L	0.100		
Beurre	Kg	0.060		
Oignon	Kg	0.100		
Carotte	Kg	0.100		
Vin blanc	L	0.100		
Romarin	Botte	0.250		
Fond d'agneau PAI	L	0.500		
Ail	Kg	0.030		
Garniture :				
Courgette	Kg	0.500		
Tomate	Kg	0.500		
Ail	Kg	0.030		
Basilic	Botte	0.500		
Huile d'olive	L	0.100		
Croûte de tian :				
Chapelure brune	Kg	0.100		
Poudre de noisettes	Kg	0.060		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe de sorbets du sud, Tuile aux amandes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Sorbet abricot	L	0.250	→ Réaliser l'appareil à tuile, plaquer, cuire, former. → Dresser à la demande les boules de sorbet. → Dresser, décorer et envoyer.	
Sorbet citron	L	0.250		
Crème Chantilly P.A.I.	L	0.250		
Menthe fraîche	Botte	0.200		
Tuile :				
Farine	Kg	0.075		
Beurre fondu	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.100		
Œuf	Pce	2		
Amande effilée	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette meringuée aux agrumes, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Tartelettes surgelées P.A.I.	Pce	4	→ Décongeler selon protocole de la notice. → Dresser et décorer au coulis.	
Coulis de fruits rouge P.A.I.	L	0.100		