

# 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</b> <b>18 h 00 – 19 h 00</b> <b>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 plateau de fromages (4 portions)**  
et

☞ **Les mirabelles flambées, glace pain d'épices (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>Gazpacho Andalou</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Carpaccio de bœuf, copeaux de chavignol</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Filet de rouget meunière, makis de courgettes et riz épicé, coulis de piperade</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Ballotine de volaille aux deux pommes vallée d'Auge</b> (4 portions)	Service à l'assiette (Service de la piperade à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Brownie, glace pécan, sauce caramel</b> (4 portions) <b>ou</b> <b>Mirabelles flambées, glace pain d'épices</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage des mirabelles en salle (Service au guéridon)	

**ANNEXE 1**  
**PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE**  
(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)
<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"/>	
	<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"/>	
	<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"/>	
	<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 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			Gazpacho Andalou	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Tailler tous les légumes en morceaux. → Mixer tous les éléments du gazpacho. → Détailler le céleri branche en bâtonnets. → Sécher les feuilles de céleri. → Dresser le gazpacho.	
Tomate	Kg	0.400		
Poivron rouge	Kg	0.175		
Concombre	Pce	0.250		
Pain de mie	Kg	0.040		
Vinaigre de Xérès	L	0.030		
Huile d'olive	L	0.050		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Basilic	Botte	0.100		
<b>Décor :</b>				
Céleri branche	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carpaccio de bœuf, copeaux de chavignol	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Façonner le rumsteck en pièce de 8 cm de diamètre. Filmer, congeler. → Trancher finement à la machine à jambon. → Dresser les tranches sur assiette. → Arroser de vinaigrette. → Parsemer de copeaux de Chavignol, de ciboulette ciselée, d'oignon émincé et de roquette.	
Rumsteck	Kg	0.300		
<b>Vinaigrette :</b>				
Huile d'olive	L	0.050		
Citron jaune	Pce	0.500		
Poivre du moulin	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Chavignol sec	Pce	1		
Ciboulette	Botte	0.200		
Oignon rouge	Kg	0.050		
Roquette	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de rouget meunière, makis de courgettes et riz épicé, coulis de piperade	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Détailler à la mandoline les courgettes en fines tranches dans la longueur. → Laisser mariner au frais 1 h. → Réaliser le riz épicé façon riz pilaf. → Réaliser le coulis de piperade. → Façonner les makis de courgettes avec le riz épicé. → Désarêter le rouget, le fariner, le sauter à l'huile d'olive. → Dresser le rouget meunière et les légumes à l'assiette. → Le coulis de piperade en saucière.	
Filet de rouget barbet	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.050		
Farine de riz	Kg	0.050		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Makis de courgettes :</b>				
Courgette	Kg	0.200		
Huile de sésame	L	0.060		
Coriandre	Botte	0.100		
Sauce soja	L	0.020		
<b>Riz épicé :</b>				
Riz Thaï	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.050		
Cannelle	Kg	PM		
Cardamome	Kg	PM		
Curry	Kg	PM		
Thym, laurier	Botte	0.100		
Fumet de poisson	L	0.300		
<b>Coulis de piperade :</b>				
Poivron rouge	Kg	0.250		
Oignon	Kg	0.100		
Concassée de tomates 4/4	Boîte	0.5		
Huile d'olive	L	0.050		
Fumet de poisson	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ballotine de volaille aux deux pommes Vallée d'Auge	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Réaliser la duxelles de champignons.</p> <p>→ Façonner les ballotines de volaille farcies de duxelles de champignons.</p> <p>→ Pocher les ballotines à la vapeur.</p> <p>→ Préparer les garnitures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauter les tranches de pomme au beurre</li> <li>• Glacer à blanc les oignons grelots</li> <li>• Confectionner une pomme purée.</li> </ul> <p>→ Réaliser la sauce.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet de poulet	Kg	0.700		
<b>Farce :</b>				
Champignon de Paris	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
Citron jaune	Pce	0.250		
<b>Garniture :</b>				
Pomme Golden	Kg	0.200		
Pomme Granny Smith	Kg	0.200		
Citron jaune	Pce	0.250		
Beurre	Kg	0.080		
Pomme de terre Charlotte	Kg	0.500		
Oignon grelot	Kg	0.100		
Sucre	Kg	PM		
Lait	L	0.100		
<b>Sauce Vallée d'Auge :</b>				
Échalote	Kg	0.020		
Parure de pomme	Kg	PM		
Calvados	L	0.030		
Cidre	L	0.100		
Fond blanc de volaille P.A.I.	L	0.250		
Crème liquide	L	0.200		
Beurre	Kg	0.010		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brownie, glace pécan, sauce caramel	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Brownie P.A.I.	Pce	4		
Glace noix de pécan	L	0.400		
Sauce caramel P.A.I.	L	0.100		
<b>Décor :</b>				
Noix	Kg	0.020		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mirabelles flambées, glace pain d'épices	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Préparer les mirabelles. → Préparer les ingrédients pour le flambage. → Le flambage et la sauce sont réalisés en salle. → Dresser la glace.	
Mirabelle 4/4	Boîte	1		
Sucre	Kg	0.080		
Eau-de-vie de mirabelle	L	0.040		
Citron jaune	Pce	0.500		
Beurre	Kg	0,010		
<b>Dressage :</b>				
Glace pain d'épices	L	0.400		