

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 :

☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**
et

☞ **La pêche flambée, glace vanille en tulipe (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)
Truite fumée sur blinis, crème de raifort (4 portions) Ou Croustillant de camembert et andouille (4 portions)	Service à l'assiette (Service de la crème à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Selle d'agneau en crumble de parmesan, risotto d'artichauts, jus aux olives (4 portions) Ou Parfait de merlan aux crevettes, fondue de poireaux, patate douce, beurre blanc aux fruits de mer (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tarte fine aux fraises (4 portions) Ou Pêche flambée, glace vanille en tulipe (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage des pêches 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)
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			Truite fumée sur blinis, crème de raifort	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la crème de raifort. → Dresser harmonieusement sur assiette. → Dresser la crème de raifort en saucière.	
Gros blinis P.A.I.	Pce	4		
Truite fumée	Kg	0.320		
Crème de raifort :				
Crème liquide 35%	L	0.250		
Beurre	Kg	0.020		
Noilly Prat	L	0.050		
Échalote	Kg	0.020		
Raifort	Kg	0.020		
Aneth	Botte	0.100		
Décor :				
Œuf de cabillaud	Kg	0.040		
Aneth	Botte	0.100		
Shiso	Barquette	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Croustillant de camembert et andouille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la fondue de poireau. → Monter les bricks en aumônière. → Cuire au four à 180°C. → Réduire le cidre au caramel. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Feuille de brick	Feuille	4		
Camembert	Pce	1		
Andouille de Vire	Kg	0.200		
Poireau	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.060		
Ciboulette	Botte	0.100		
Crème liquide	L	0.050		
Décor :				
Pomme Granny	Kg	0.150		
Caramel de cidre	L	0.200		
Laitue Iceberg	Pce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Selle d'agneau en crumble de parmesan, risotto d'artichauts, jus aux olives	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Désosser et ficeler la selle d'agneau. → Préparer le crumble. → Marquer en cuisson le risotto. → Cuire à blanc les fonds d'artichauts. → Marquer en cuisson la selle d'agneau au four à 180°C pour obtenir 60°C à cœur. → Réaliser le jus aux olives. → Déposer une abaisse de crumble sur le filet d'agneau. → Colorer sous la salamandre. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Selle d'agneau	Kg	0.800		
Crumble de parmesan :				
Parmesan	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.065		
Poudre d'amandes	Kg	0.020		
Jus aux olives :				
Jus d'agneau P.A.I.	L	0.250		
Huile d'olive	L	0.020		
Oignon	Kg	0.050		
Vinaigre balsamique	L	0.020		
Tapenade d'olive noire	Kg	0.020		
Origan	Botte	0.100		
Risotto d'artichauts :				
Huile d'olive	L	0.050		
Oignon	Kg	0.040		
Riz Arborio	Kg	0.200		
Ail	Kg	0.010		
Fond blanc de veau	L	0.750		
Mascarpone	Kg	0.050		
Parmesan	Kg	0.030		
Artichaut surgelé	Kg	0.300		
Citron jaune	Pce	1		
Vin blanc	L	0.050		
Décor :				
Olive verte	Kg	0.050		
Origan	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Parfait de merlan aux crevettes, fondue de poireaux, patate douce, beurre blanc aux fruits de mer	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer la purée de patates douces.</p> <p>→ Préparer la fondue de poireaux.</p> <p>→ Réaliser les parfaits de merlan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disposer les demi-queues de crevettes décortiquées dans le fond de moules demi-sphériques, • Remplir de farce à parfait, • Pocher à la vapeur à 85°C – 12 minutes. <p>→ Ouvrir les coquillages façon marinière.</p> <p>→ Confectionner le beurre blanc.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet de merlan	Kg	0.200		
Jaune d'œuf	Pce	2		
Œuf	Pce	2		
Beurre	Kg	0.060		
Crème liquide	L	0.120		
Curcuma	Kg	PM		
Pineau des Charentes	L	0.020		
Crevette rose	Kg	0.200		
Fondue de poireau :				
Poireau	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.040		
Curry	Kg	PM		
Patate douce :				
Patate douce	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.100		
Lait de coco	L	0.250		
Gousse de vanille	pce	0.500		
Beurre blanc aux fruits de mer :				
Coque	Kg	0.250		
Moule de Bouchot	Kg	0.250		
Crevette rose	Kg	0.150		
Vin blanc	L	0.100		
Crème liquide	L	0.080		
Échalote	Kg	0.030		
Ciboulette	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.150		
Vinaigre de vin blanc	L	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte fine aux fraises	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner la crème d'amande.</p> <p>→ Détailler 4 disques de 15 cm de diamètre de pâte feuilletée. Piquer.</p> <p>→ Masquer les abaisses de crème d'amande.</p> <p>→ Cuire à 180°C – 20 minutes.</p> <p>→ Disposer les fraises taillées sur les tartes.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Pâte feuilletée P.A.I.	Kg	0.230		
Fraise	Kg	0.375		
Crème d'amande :				
Beurre	Kg	0.050		
Sucre	Kg	0.050		
Poudre d'amande	Kg	0.050		
Œuf	Pce	1		
Maïzena	Kg	0.010		
Décor :				
Coulis de fraise	L	0.100		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pêche flambée, glace vanille en tulipe	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner les tulipes et colorer une partie de la pâte avec le cacao pour marbrage. → Préparer les ingrédients pour le flambage. → Le flambage et la sauce sont réalisés en salle. → Dresser au moment la glace dans la tulipe.	
Pêches au sirop 4/4	Pce	1		
Sucre	Kg	0.080		
Citron	Pce	0.500		
Cointreau	L	0.040		
Cognac	L	0.020		
Beurre	Kg	0.010		
Tulipe :				
Sucre glace	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.050		
Blanc d'œuf	Pce	2		
Farine	Kg	0.050		
Poudre de cacao	Kg	0.010		
Décor :				
Glace vanille	L	0.400		