

# 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

☞ **Le nougat glacé, coulis de fruits rouges (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>Brochette de thon mariné</b> <b>carpaccio d'ananas</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Gaspacho de concombre et betteraves,</b> <b>tuile au sésame</b> (4 portions)	Service à l'assiette (Service de la sauce à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Poulet cocotte au citron, fine ratatouille</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Dorade parfumée à l'anis, ragoût de fenouil, Tatin de tomates</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Filetage de la dorade en salle (2 portions en filetage <b>obligatoire</b> au guéridon; 2 autres portions préparées par la cuisine et servies à l'assiette)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Nougat glacé, coulis de fruits rouges</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Flan aux abricots</b> (4 portions)	Service à l'assiette	

**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			Brochette de thon mariné sur carpaccio d'ananas	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner la marinade. → Détailler le thon en cubes réguliers, monter sur brochette et laisser mariner une heure au réfrigérateur. → Tailler le carpaccio d'ananas à la machine à jambon. → Réaliser la sauce. → Snacker en surface les brochettes de thon. → Dresser harmonieusement sur assiette. → Dresser la sauce en saucière.	
Filet de thon rouge	Kg	0.400		
Citronnelle	Bâton	1		
Citron vert	Pce	1		
Huile de sésame	L	0.150		
Sauce soja	L	0.050		
Gingembre frais	Kg	0.010		
Sésame doré	Kg	PM		
Brochette bois	Pce	4		
<b>Carpaccio d'ananas :</b>				
Ananas	Kg	0.500		
<b>Sauce :</b>				
Sauce soja	L	0.020		
Vinaigre de riz	L	0.020		
Sirop de sucre de canne	L	0.010		
Fond brun de veau lié	L	0.150		
Gingembre frais	Kg	0.050		
Coriandre	Botte	0.100		
<b>Décor :</b>				
Mizuna	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gaspacho de concombre et betteraves, tuile au sésame	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Réaliser le gaspacho de concombre.</p> <p>→ Réaliser la purée de betterave.</p> <p>→ Confectionner la tuile au sésame :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coucher sur plaque des tuiles de 8 cm de long x 2.5 cm de large,</li> <li>Cuire au four à 180°C – 6 minutes.</li> </ul> <p>→ Dresser le gaspacho en verrine.</p>	
Concombre	Kg	0.700		
Crème liquide	L	0.100		
Menthe	Botte	0.200		
Citron jaune	Pce	0.500		
Huile d'olive	L	PM		
<b>Purée de betterave :</b>				
Betterave cuite	Kg	0.200		
Citron jaune	Pce	0.250		
Ail	Pce	0.050		
Vinaigre de Xérès	L	0.020		
<b>Tuile de sésame :</b>				
Farine	Kg	0.025		
Farine de maïs	Kg	0.025		
Beurre	Kg	0.050		
Blanc d'œuf	Pce	1		
Huile d'olive	L	0.010		
Graine de sésame	Kg	PM		
Graine de fenouil	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Concombre	Kg	0.200		
Betterave Chioggia	Kg	0.040		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet cocotte au citron, fine ratatouille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Habiller, contiser et brider le poulet. → Poêler le poulet en cocotte à 200°C – 45 minutes. → Réaliser la ratatouille. → Confectionner le fond de poêlage. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Poulet 4/4	Pce	1		
Citron jaune	Pce	1		
Huile d'olive	L	0.050		
<b>Fond de poêlage :</b>				
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.080		
Fond brun de volaille	L	0.300		
Bouquet garni	Pce	PM		
Citron jaune	Pce	0.500		
<b>Garniture :</b>				
Oignon	Kg	0.150		
Poivron couleur	Kg	0.250		
Aubergine	Kg	0.250		
Courgette	Kg	0.250		
Concassée de tomates P.A.I.	Kg	0.250		
Ail	Kg	0.050		
Basilic	Botte	0.500		
<b>Décor :</b>				
Basilic	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dorade parfumée à l'anis, ragoût de fenouil, Tatin de tomates	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Habiller les dorades.</p> <p>→ Réaliser le ragoût de fenouil et le lier au moment avec le beurre citronné.</p> <p>→ Réaliser la « Tatin » de tomates :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une fondue de tomates avec la concassée,</li> <li>• Cuire le feuilletage entre deux plaques à 160°C – 20 minutes,</li> <li>• Détailler le feuilletage en rectangle,</li> <li>• Confire les tomates cocktail au four à 100°C,</li> <li>• Monter les « Tatin ».</li> </ul> <p>→ Réaliser le beurre d'anis comme un beurre blanc.</p> <p>→ Cuire et flamber les dorades.</p> <p>→ Dresser le plat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La garniture selon la convenance du candidat,</li> <li>• Les dorades au plat pour filetage,</li> <li>• La sauce en saucière.</li> <li>• Les autres dorades éventuelles sont dressées à l'assiette.</li> </ul>	
Dorade portion de 0.350kg	Kg	1.400		
Pastis	L	0.080		
<b>Ragoût de fenouil :</b>				
Fenouil	Kg	0.700		
Citron jaune	Pce	0.250		
Beurre	Kg	0.080		
Anis étoilé	Pce	PM		
<b>Tatin de tomates :</b>				
Pâte feuilletée P.A.I.	Kg	0.230		
Tomate cerise cocktail	Kg	0.150		
Concassée de tomates P.A.I.	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.050		
Ail	Kg	0.050		
Thym, laurier	Botte	0.100		
Échalote	Kg	0.050		
<b>Beurre d'anis :</b>				
Échalote	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.050		
Noilly Prat	L	0.060		
Pastis	L	0.020		
Anis étoilé	Pce	PM		
Beurre	Kg	0.150		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nougat glacé, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Nougat glacé individuel P.A.I.	Pce	4		
<b>Décor :</b>				
Coulis de framboises	L	0.100		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Flan aux abricots	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner l'appareil à crème prise. → Chemiser les moules. → Ranger les abricots taillés dans les moules. → Emplir les moules d'appareil. → Cuire au four à 200°C – 25 minutes. → Dresser sur assiette. → Décorer d'une brunoise d'abricots secs.	
Abricot	Kg	0.400		
Beurre	Kg	0.025		
Sucre	Kg	0.025		
<b>Appareil à crème prise :</b>				
Jaune d'œuf	Pce	1		
Œuf	Pce	1		
Sucre	Kg	0.025		
Lait	L	0.100		
Crème liquide	L	0.050		
Maïzena	Kg	0.010		
Vanille liquide	L	PM		
<b>Décor :</b>				
Abricot sec	Kg	0.020		