

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 coupe exotique (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)
Salade de la mer (4 portions) Ou Risotto aux asperges et bacon (4 portions)	Service à l'assiette	
Goujonnettes de carrelet façon « fish and chips », sauce tartare (4 portions) Ou Côte de bœuf grillée, gâteau de pommes de terre et tomate confite, sauce béarnaise au vin rouge (4 portions)	Service à l'assiette (Service de la sauce tartare à l'anglaise)	
	Découpage de la côte de bœuf en salle (Service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Moelleux au chocolat Crème anglaise au café (4 portions) Ou Coupe exotique (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)
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			Salade de la mer	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la vinaigrette crémée. → Assembler la salade. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Mesclun	kg	0.160		
Moule marinée	Kg	0.150		
Chair de crabe surgelée	Kg	0.100		
Crevette rose 60/80	Kg	0.300		
Maquereau mariné	Kg	0.150		
Radis	Kg	0.025		
Ciboulette	Botte	0.100		
Vinaigrette crémée :				
Huile tournesol	L	0.080		
Vinaigre de riz	L	0.030		
Moutarde	Kg	PM		
Crème liquide	L	0.015		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.125		
Citron jaune	Pce	2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Risotto aux asperges et bacon	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer en cuisson le risotto. → Détailler et sauter le bacon. → Botteler et pocher les asperges. → Détailler et lier au beurre le salpicon. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Riz Arborio	Kg	0.160		
Oignon	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.040		
Huile d'olive	L	0.040		
Bouillon de légume	L	0.350		
Vin blanc	L	0.120		
Crème liquide	L	0.100		
Parmesan	Kg	0.060		
Bacon tranché	Kg	0.080		
Salpicon d'asperges :				
Asperge verte	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.040		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Goujonnettes de carrelet façon « fish & chips », sauce tartare	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler, habiller et fileter le carrelet. → Détailler les goujonnettes. → Préparer la sauce tartare. → Détailler les pommes Pont-Neuf. → Blanchir puis frire les pommes de terre. → Paner les goujonnettes et les frire à la demande. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> les goujonnettes et les frites à l'assiette, la sauce en saucière. 	
Carrelet	Kg	1.600		
Tempura :				
Farine de riz	Kg	0.200		
Piment de Cayenne	Kg	PM		
Eau gazeuse	L	0.250		
Sauce tartare :				
Jaune d'œuf	Pce	1		
Huile de tournesol	L	0.300		
Moutarde	Kg	PM		
Vinaigre de vin	L	0.050		
Oignon	Kg	0.030		
Câpre	Kg	0.040		
Cornichon	Kg	0.040		
Persil	Botte	0.100		
Garniture :				
Pomme de terre bintje	Kg	1		
Huile de friture	L	PM		
Feuille de chêne	Pce	0.500		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de bœuf grillée, gâteau de pommes terre et tomate confite, sauce béarnaise au vin rouge	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer les côtes de bœuf.</p> <p>→ Confectionner la réduction de la béarnaise.</p> <p>→ Réaliser l'appareil à pomme Duchesse.</p> <p>→ Mouler le gâteau de pommes de terre et le cuire au four.</p> <p>→ Terminer la sauce béarnaise.</p> <p>→ Griller les côtes de bœuf.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> les côtes de bœuf sur plat pour découpage en salle, la garniture et la sauce selon la convenance des candidats. 	
Côte de bœuf double	Pce	2		
Huile de tournesol	L	0.030		
Beurre	Kg	0.040		
Cresson	Botte	0.300		
Sauce béarnaise :				
Beurre	Kg	0.200		
Jaune d'œuf	Pce	3		
Échalote	Kg	0.030		
Mignonnette	Kg	PM		
Estragon	Botte	0.100		
Cerfeuil	Botte	0.100		
Vin rouge tannique	L	0.250		
Vinaigre de vin	L	0.030		
Garniture :				
Pomme de terre bintje	Kg	1		
Jaune d'œuf	Pce	5		
Crème liquide	L	0.050		
Beurre	Kg	0.150		
Noix de muscade	Kg	PM		
Concentré de tomate	Kg	0.010		
Tomate confite	Kg	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Moelleux au chocolat, crème anglaise au café	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner l'appareil à moelleux, mouler et bloquer au congélateur. → Préparer la crème anglaise au café. → Enfourner à 200°C - 12 minutes. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Chocolat noir couverture	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.120		
Lait	L	0.050		
Crème liquide	L	0.125		
Œuf	Pce	4		
Sucre semoule	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.060		
Crème anglaise au café :				
Lait	L	0.250		
Jaune d'œuf	Pce	3		
Sucre	Kg	0.050		
Extrait de café	L	PM		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		
Sucre glace	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe exotique	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer et tailler les fruits. → Dresser harmonieusement la coupe exotique.	
Mangue	Kg	0.500		
Kiwi	Kg	0.120		
Banane	Kg	0.150		
Citron vert	Pce	2		
Ananas	Kg	0.250		
Sorbet à l'orange	L	0.300		
Coulis de framboise P.A.I.	L	0.150		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		