

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

☞ **Le melon rafraîchi au Pineau (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)
Melon rafraîchi au Pineau (4 portions) ou Salade de moules marinées et salicornes (4 portions)	Service à l'assiette (Service du Pineau à la convenance du candidat)	
	Service à l'assiette	
Sole grenobloise, tian de légumes (4 portions) ou Pintade au Roquefort, crème épicée, ravioles de petits légumes (4 portions)	Filetage de la sole en salle (2 portions en filetage obligatoire au guéridon ; 2 autres portions préparées par la cuisine et servies à l'assiette)	
	Service à l'assiette (service de la crème épicée à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Sablé breton aux fraises (4 portions) ou Tiramisu (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			Melon rafraîchi au Pineau	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Historier le melon en dents de loup. → Lever les billes à la cuillère. → Dresser sur assiette. → Proposer le pineau des Charentes	
Melon (portion)	Pce	4		
Pineau des Charentes	L	0.160		
Décor :				
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de moules marinées et salicornes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer la marinade. → Cuire les moules façon marinière. → Décoquiller les moules, les conserver dans leur jus et ajouter la marinade. → Dresser la salade harmonieusement.	
Feuille de chêne	Pce	0.500		
Moule de Bouchot	Kg	1.200		
Vin blanc sec	L	0.250		
Echalote	Kg	0.100		
Oignon	Kg	0.100		
Poivre 5 baies	Kg	0.005		
Citron jaune	Pce	1		
Vinaigre blanc	L	0.005		
Salicorne	Kg	0.080		
Persil	Botte	0.100		
Décor :				
Chair de crabe	Kg	0.150		
Ciboulette	Botte	0.100		
Persil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sole grenobloise, Tian de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller les soles. → Réaliser les éléments de la garniture grenobloise. → Préparer le tian de légumes. → Sauter les soles. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> les soles avec la sauce sur plat, pour filetage en salle, la garniture selon la convenance du candidat. les 2 autres soles éventuelles sont dressées à l'assiette. 	
Sole portion	Pce	4		
Huile tournesol	L	0.100		
Beurre	Kg	0.040		
Farine	Kg	0.070		
Sauce :				
Beurre	Kg	0.080		
Citron jaune	Pce	2		
Câpre	Kg	0.050		
Persil	Botte	0.100		
Pain de mie	Kg	0.080		
Garniture :				
Tomate	Kg	0.500		
Courgette	Kg	0.400		
Ail	Kg	0.020		
Persil	Botte	0.100		
Basilic	Botte	0.100		
Chapelure blanche	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.040		
Parmesan râpé	Kg	0.020		
Décor :				
Citron jaune	Pce	2		
Persil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pintade au Roquefort, crème épicée, ravioles de petits légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Confectionner la farce mous-seline au Roquefort.</p> <p>→ Farcir les filets de pintade avec la mousseline au Ro-quefort.</p> <p>→ Filmer et pocher les filets.</p> <p>→ Blondir les filets et réaliser la crème épicée par déglçage.</p> <p>→ Préparer la garniture des ravioles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • purée de patate douce, • brunoise de carotte au cumin. <p>→ Confectionner et pocher les ravioles.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet de pintade	Kg	0.700		
Huile de tournesol	L	0.020		
Beurre	Kg	0.030		
Mousseline au Roquefort :				
Roquefort	Kg	0.060		
Filet de volaille	Kg	0.200		
Crème liquide	L	0.180		
Crème épicée :				
Crème liquide	L	0.100		
Fond blanc de volaille	L	0.150		
Echalote	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Beurre	Kg	0.030		
Tandoori	Kg	0.005		
Vin blanc	L	0.100		
Garniture :				
Pâte à raviolo P.A.I.	Kg	0.300		
Carotte	Kg	0.200		
Patate douce	Kg	0.400		
Jaune d'œuf	Pce	2		
Beurre	Kg	0.050		
Cumin	Kg	0.005		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sablé breton aux fraises	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner et cuire les sablés. → Préparer la crème mousseline. → Monter les sablés. → Préparer les fraises. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Farine	Kg	0.115		
Beurre	Kg	0.080		
Sucre	Kg	0.070		
Poudre d'amande	Kg	0.040		
Poudre à lever	Kg	0.080		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Crème mousseline :				
Lait	L	0.125		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Sucre	Kg	0.030		
Poudre à crème	Kg	0.012		
Arôme vanille	L	0.005		
Gélatine	Kg	0.002		
Crème liquide	L	0.125		
Sucre glace	Kg	0.012		
Garniture :				
Fraise	Kg	0.300		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tiramisu	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner l'appareil à tiramisu. → Imbiber les biscuits à la cuillère. → Assembler, monter et réserver au frais. → Décorer de poudre de cacao.	
Jaune d'œuf	Pce	4		
Sucre	Kg	0.060		
Mascarpone	Kg	0.300		
Amaretto	L	0.100		
Meringue :				
Blanc d'œuf	Pce	4		
Sucre	Kg	0.060		
Biscuit cuillère	Kg	0.150		
Café	L	0.100		
Kamok	L	0.050		
Décor :				
Poudre de cacao	Kg	0.050		