

# 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 beignets de bananes, coulis de fruits exotiques (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>Tomates confites, chiffonnade de basilic, crème de mozzarella</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Mousse d'avocat aux agrumes</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Ballottine de truite de mer à l'américaine, flan d'asperges, julienne de légumes</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Côte de veau double poêlée, purée de patates douces, chips de céleri, jus épicé</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpe de la côte de veau en salle (Service au guéridon)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Tarte aux poires façon Tatin</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Beignets de banane, coulis de fruits exotiques</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service du coulis de fruits exotiques à l'anglaise)	

**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			Tomates confites, chiffonnade de basilic, crème de Mozzarella	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Monder, couper en quartiers, épépiner les tomates (former des pétales). → Réaliser la vinaigrette et badigeonner les pétales et les confire. → Confectionner la crème de Mozzarella. → Dresser harmonieusement sur l'assiette.	
Tomate	Kg	1.100		
Sucre	Kg	0.040		
Moutarde	Kg	0.040		
Huile d'olive	L	0.100		
Échalote	Kg	0.080		
Estragon déshydraté	Kg	PM		
Mâche	Kg	0.125		
<b>Crème de Mozzarella :</b>				
Mozzarella (billes)	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.100		
Vinaigre balsamique blanc	L	0.050		
Piment de Cayenne	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Basilic	Botte	0.300		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mousse d'avocat aux agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner la mousse d'avocat. → Lever les segments d'agrumes. → Assembler et dresser harmonieusement en coupe.	
Avocat	Pce	2		
Citron jaune	Pce	1		
Crème liquide	L	0.200		
Gélatine	Kg	0.004		
Pamplemousse rose	Pce	2		
Orange	Pce	2		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ballotine de truite de mer à l'américaine, flan d'asperges, julienne de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Habiller, fileter et détailler la truite en fines escalopes. → Confectionner le fumet. → Marquer en cuisson la sauce américaine. → Confectionner la farce de merlan. → Éplucher, botteler et cuire les asperges. → Confectionner l'appareil à flan. → Marquer en cuisson les flans. → Détailler et suer la julienne de légumes. → Monter et pocher les ballotines. → Dresser harmonieusement sur l'assiette.	
Truite de mer	Kg	1.300		
Beurre	Kg	0.010		
Carotte	Kg	0.020		
Échalote	Kg	0.050		
Blanc de poireau	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pce	1		
Vin blanc	L	0.075		
<b>Sauce :</b>				
Crabe vert	Kg	0.400		
Huile arachide	L	0.040		
Beurre	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.040		
Carotte	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.040		
Tomate	Kg	0.150		
Concentré de tomate	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pce	1		
Cognac	L	0.050		
Vin blanc	L	0.100		
Fumet de poisson	L	0.600		
<b>Farce :</b>				
Chair de merlan	Kg	0.200		
Crème liquide	L	0.200		
Blanc d'œuf	Pce	1		
Piment de Cayenne	Kg	PM		
<b>Flan d'asperges :</b>				
Asperge blanche	Kg	0.600		
Asperge verte	Kg	0.080		
Crème liquide	L	0.200		
Œuf	Pce	2		
Jaune d'œuf	Pce	2		
<b>Julienne de légumes :</b>				
Carotte	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de veau double poêlée, purée de patates douces, chips de céleri, jus épicé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Habiller la côte de veau.</p> <p>→ Préparer la garniture aromatique.</p> <p>→ Confectionner la pomme purée.</p> <p>→ Détailler les chips de céleri et les frire.</p> <p>→ Marquer en cuisson la côte de veau.</p> <p>→ Confectionner le jus épicé.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la côte au plat pour un découpage en salle,</li> <li>la garniture selon convenance du candidat,</li> <li>le jus en saucière.</li> </ul>	
Côte de veau double (2 pièces)	Kg	0.800		
Huile de tournesol	L	0.020		
Beurre	Kg	0.030		
Vin blanc	L	0.100		
Fond de veau blanc	L	0.200		
4 épices	Kg	PM		
Moutarde	Kg	0.030		
Carotte	Kg	0.050		
Oignon	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pce	1		
<b>Garniture :</b>				
Patate douce	Kg	0.800		
Pomme de terre bintje	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.080		
Crème liquide	L	0.080		
Céleri rave	Kg	0.200		
Huile de friture	L	0.300		
<b>Décor :</b>				
Tomate cerise	Kg	0.125		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte aux poires façon Tatin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Éplucher, citronner et caraméliser légèrement les ½ poires. → Détailler la pâte feuilletée. → Monter les « Tatin » avec les poires. → Marquer en cuisson. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Poire	Kg	0.300		
Citron jaune	Pce	0.500		
Pâte feuilletée P.A.I.	Kg	0.240		
Sucre	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.040		
<b>Sauce :</b>				
Crème épaisse	Kg	0.100		
Cannelle	Kg	PM		
Sucre glace	Kg	0.020		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Beignets de banane, coulis de fruits exotiques	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner la pâte à beignet. → Tailler en sifflet les bananes, les citronner. → Confectionner le coulis de fruits. → Frire les beignets, abricoter légèrement, glacer sous la salamandre. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> <li>les beignets sur assiette,</li> <li>le coulis en saucière.</li> </ul>	
Farine	Kg	0.100		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Bière blonde	L	0.100		
Huile tournesol	L	0.005		
Blanc d'œuf	Pce	2		
Banane	Kg	0.300		
Citron jaune	Pce	2		
Huile de friture	L	0.300		
<b>Coulis de fruits :</b>				
Purée de mangue P.A.I.	Kg	0.100		
Purée de fruit de la passion P.A.I.	Kg	0.100		
Sucre glace	Kg	0.050		
<b>Décor :</b>				
Nappage blond	Kg	0.080		
Menthe	Botte	0.100		