

# 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
    - ☞ **La tartelette au chocolat, crème anglaise mentholée (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>Œuf mollet croustillant à la crème de chèvre, tombée d'épinards</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Profiteroles d'escargots au beurre d'ail</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Bar portion grillé, flan de tomates basilic, pommes à l'anglaise, beurre blanc badiane</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Médallions de porc farcis aux fruits secs, purée de pois chiches, jus de rôti</b> (4 portions)	Filetage du bar en salle (Service au guéridon) (Service du beurre blanc à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Tartelette au chocolat, crème anglaise mentholée</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Soufflé glacé à l'orange</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			Œuf mollet croustillant à la crème de chèvre, tombée d'épinards	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Réaliser la crème de chèvre. → Pocher les œufs mollets. → Écaler, paner à l'anglaise les œufs rafraîchis. → Réaliser la tombée d'épinards. → Préparer les éléments de décor. → Frire les œufs panés à 170°C. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Œuf	Pce	5		
Farine	Kg	0.050		
Huile de tournesol	L	0.020		
Chapelure	Kg	0.100		
<b>Crème de chèvre :</b>				
Crème liquide	L	0.250		
Fromage de chèvre frais	Kg	0.080		
Huile de noix	L	0.020		
<b>Tombée d'épinards :</b>				
Jeune pousse d'épinard	Kg	0.400		
Beurre ½ sel	Kg	0.030		
<b>Décor :</b>				
Tomate	Kg	0.060		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Profiteroles d'escargots au beurre d'ail	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner la pâte à choux. → Dresser les profiteroles, cuire à 180°C. → Rincer les escargots et les sauter au beurre. → Ajouter et suer les échalotes. → Ajouter l'ail et le persil hachés au dernier moment. → Pocher l'ail dans la crème, mixer et ajouter la pulpe de persil blanchie. → Garnir les profiteroles. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Eau	L	0.125		
Beurre	Kg	0.030		
Sel	Kg	PM		
Farine	Kg	0.065		
Œuf	Pce	2		
<b>Garniture :</b>				
Escargots (2 douzaines)	Dz	2		
Beurre	Kg	0.040		
Échalote	Kg	0.020		
Persil plat	Botte	0.100		
Ail	Kg	0,040		
Champignon de Paris	Kg	0.125		
<b>Beurre à l'ail :</b>				
Ail	Kg	0,080		
Crème liquide	L	0.250		
Beurre	Kg	0.040		
Persil plat	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bar portion grillé, flan de tomates basilic, pommes à l'anglaise, beurre blanc badiane,	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Habiller le bar et le mariner. → Tourner et cuire vapeur les pommes de terre. → Confectionner l'appareil à flan de tomates, mouler, filmer, pocher au four vapeur à 85°C – 25 minutes. → Préparer les éléments de décor. → Réaliser le beurre d'anis comme un beurre blanc. → Griller les bars. → Dresser le plat : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bar au plat pour filetage</li> <li>• La garniture selon la convenance du candidat</li> <li>• La sauce en saucière</li> </ul>	
Bar portion	Pce	4		
Huile d'olive	L	0.250		
Citron jaune	Pce	1		
Thym, Laurier	Botte	0.200		
<b>Beurre d'anis :</b>				
Échalote	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.050		
Noilly Prat	L	0.100		
Pastis	L	0.010		
Badiane	Pce	1		
Beurre	Kg	0.150		
<b>Garniture :</b>				
Pomme de terre Charlotte	Kg	1		
Pulpe de tomate	Kg	0.300		
Œuf	Pce	3		
Crème liquide	L	0.100		
Basilic	Botte	0.500		
<b>Décor :</b>				
Citron	Pce	1		
Persil frisé	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Médallions de porc farcis aux fruits secs, purée de pois chiches, jus de rôti	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Concasser les amandes et les noisettes, tailler en macédoine les abricots et les figues.</p> <p>→ Suer tous les fruits secs ensemble.</p> <p>→ Parer le mignon de porc, farcir, ficeler, colorer dans la matière grasse et finir la cuisson au four.</p> <p>→ Réaliser la purée de pois chiches :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suer l'oignon ciselé et l'ail écrasé avec le cumin,</li> <li>• Ajouter les pois chiches, mouiller à hauteur,</li> <li>• Ajouter le bouquet garni,</li> <li>• Pocher environ 30 minutes,</li> <li>• Égoutter et mixer (faire la mise au point avec le jus de cuisson),</li> <li>• Émulsionner à l'huile d'olive,</li> <li>• Assaisonner avec le Gomasio.</li> </ul> <p>→ Rôtir les tomates cerise.</p> <p>→ Confectionner le jus de rôti.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet mignon de porc	Pce	1		
Beurre	Kg	0.030		
Huile d'olive	L	0.020		
<b>Farce de fruits secs :</b>				
Abricot sec	Kg	0.040		
Figue sèche	Kg	0.040		
Raisin sec	Kg	0.040		
Amande entière	Kg	0.040		
Noisette entière	Kg	0.040		
Beurre	Kg	0.020		
<b>Jus de rôti :</b>				
Oignon	Kg	0.050		
Porto rouge	L	0.080		
Fond brun clair	L	0.250		
<b>Purée de pois chiches :</b>				
Pois chiches	Boîte	0.500		
Huile d'olive	L	0.040		
Oignon	Kg	0.100		
Ail	Kg	0,030		
Cumin	Kg	PM		
Fond blanc de veau	L	0.600		
Bouquet garni	Botte	1		
Purée de sésame (Gomasio)	Kg	0.015		
<b>Décor :</b>				
Tomate cerise	Kg	0.040		
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette au chocolat, crème anglaise mentholée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Réaliser la ganache. Verser dans les fonds de pâte sablée.  → Infuser la menthe dans le lait.  → Confectionner la crème anglaise.  → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Fond de pâte sablée individuel P.A.I.	Pce	4		
<b>Ganache :</b>				
Chocolat noir 55%	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.150		
<b>Crème anglaise :</b>				
Lait	L	0.250		
Jaune d'œuf	Pce	2		
Sucre	Kg	0.050		
Menthe	Botte	0.100		
<b>Décor :</b>				
Sucre glace	Kg	PM		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Soufflé glacé à l'orange	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Lever les segments d'orange.  → Dresser les soufflés glacés sur assiette.	
Soufflé glacé à l'orange P.A.I.	Pce	4		
<b>Décor :</b>				
Orange	Pce	1		
Zeste d'orange confit	Kg	0.010		