

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

☞ **Les fraises façon Melba (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)
Tartelette de légumes au Saint Nectaire, salade verte (4 portions) Ou Tartare de saumons mi-cuit, coriandre et fruits exotiques (4 portions)	Service à l'assiette (Service de la vinaigrette à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Blanquette de poissons façon mouclade, courgettes, carottes et riz Basmati (4 portions) Ou Carré d'agneau en croûte de thym, couscous aux herbes, caviar d'aubergines, jus de rôti (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage du carré en salle (Service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Crème Catalane (4 portions) Ou Fraises façon Melba (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 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			Tartelette de légumes au Saint Nectaire, salade verte	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer la garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire à blanc les artichauts et les tailler en cubes, • Glacer à blanc les carottes en sifflets, • Pocher à la vapeur les asperges et les pois gourmands. <p>→ Réaliser la crème au Saint Nectaire.</p> <p>→ Garnir harmonieusement les tartelettes avec les légumes et la crème de Saint Nectaire.</p> <p>→ Dresser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tartelette sur assiette, • La vinaigrette en saucière. 	
Fond de tartelette P.A.I.	Pce	4		
Garniture :				
Fond d'artichaut surgelé	Kg	0.150		
Citron jaune	Pce	0.250		
Carotte	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.020		
Sucre	Kg	PM		
Asperge verte	Kg	0.150		
Pousse d'épinard	Kg	0.050		
Pois gourmand	Kg	0.100		
Crème de Saint Nectaire :				
Saint Nectaire	Kg	0.150		
Crème liquide 35%	Kg	0.150		
Cumin	Kg	PM		
Cartouche de siphon	Pce	1		
Décor :				
Feuille de chêne rouge	Pce	0.250		
Cerneau de noix	Kg	0.040		
Huile de noix	L	0.040		
Vinaigre balsamique	L	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartare de saumons mi-cuit, coriandre et fruits exotiques	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser le tartare de saumon. → Préparer la crème fouettée aux zestes de citron vert râpé. → Colorer au four les feuilles de brick. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Filet de saumon	Kg	0.200		
Chute de saumon fumé	Kg	0.125		
Coriandre	Botte	0.100		
Fruit de la passion	Pce	2		
Mangue	Pce	0.500		
Citron vert	Pce	1		
Huile d'olive	L	0.040		
Oignon rouge	Kg	0.030		
Décor :				
Crème liquide 35%	L	0.100		
Zeste de citron vert	Pce	PM		
Coriandre	Botte	0.100		
Feuille de brick	Feuille	1		
Beurre	Kg	0.010		
Sésame doré	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanquette de poissons façon mouclade, courgettes, carottes et riz Basmati	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Tronçonner la saumonette et le merluchon. Désarêter les filets de daurade.</p> <p>→ Cuire les moules façon marinière.</p> <p>→ Réaliser la sauce blanquette comme un fumet de poisson, chinoiser, crémier, réduire.</p> <p>→ Glacer à blanc séparément les carottes et les courgettes taillées.</p> <p>→ Cuire le riz basmati façon créole.</p> <p>→ Pocher les poissons à la vapeur.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Saumonette	Kg	0.500		
Merluchon	Kg	0.600		
Filet de daurade	Kg	0.300		
Sauce blanquette :				
Beurre	Kg	0.040		
Poireau	Kg	0.100		
Échalote	Kg	0.040		
Céleri branche	Kg	0.015		
Ail	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.050		
Bouquet garni	Pce	1		
Fumet de poisson P.A.I.	L	0.500		
Crème liquide	L	0.150		
Jus de moule marinière	L	PM		
Moules marinière :				
Moule de Bouchot	Kg	0.200		
Échalote	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.050		
Garniture :				
Mini carotte	Kg	0.200		
Courgette	Kg	0.300		
Riz Basmati	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.020		
Sucre	Kg	PM		
Décor :				
Aneth	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré d'agneau en croûte de thym, couscous aux herbes, caviar d'aubergines, jus de rôti	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Préparer le couscous aux herbes.</p> <p>→ Confectionner la croûte de thym.</p> <p>→ Marquer en cuisson le caviar d'aubergines.</p> <p>→ Rôtir le carré d'agneau à 180°C environ 15 minutes.</p> <p>→ Finir le caviar d'aubergines.</p> <p>→ Confectionner le jus de rôti.</p> <p>→ Masquer le carré de croûte de thym et colorer sous la salamandre.</p> <p>→ Dresser le plat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La garniture selon la convenance du candidat, • Le carré au plat pour découpage, • La sauce en saucière. 	
Carré d'agneau 8 côtes	Kg	0.800		
Huile de tournesol	L	0.040		
Croûte de thym :				
Thym	Botte	0.200		
Chapelure	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.010		
Beurre	Kg	0.050		
Couscous aux herbes :				
Semoule de blé	Kg	0.200		
Ras El Hanout	Kg	PM		
Huile d'olive	L	0.030		
Poivron rouge	Kg	0.060		
Poivron vert	Kg	0.060		
Menthe	Botte	0.200		
Citron confit	Pce	1		
Caviar d'aubergines :				
Aubergine	Kg	0.800		
Huile d'olive	L	0.060		
Ail	Kg	0.010		
Oignon	Kg	0.080		
Cumin	Kg	PM		
Thym	Botte	0.100		
Crème liquide	L	0.080		
Jus de rôti :				
Jus d'agneau P.A.I.	L	0.250		
Ail	Kg	0.020		
Thym, laurier	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème Catalane	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la crème catalane comme un appareil à crème brûlée. → Mouler et cuire au four à 100°C. → Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau. → Dresser sur assiette.	
Lait	L	0.250		
Crème liquide	L	0.250		
Jaune d'œuf	Pce	8		
Sucre	Kg	0.080		
Zeste d'orange	Kg	PM		
Finition :				
Sucre cassonade	Kg	0.040		
Décor :				
Orange confite (4 tranches)	Pce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fraises façon Melba	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser harmonieusement à l'assiette.	
Fraise	Kg	0.500		
Bombe Chantilly P.A.I.	Pce	1		
Coulis de fraises	L	0.015		
Glace vanille	L	0.300		
Amande effilée	Kg	0.030		
Sucre glace	Kg	PM		
Gavotte	Pce	4		
Menthe	Botte	0.100		