

# 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

☞ **Le cheesecake, crème anglaise au chocolat (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 farcies au chèvre et poivrons</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Œuf poché au jambon de Bayonne</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Filet de merlu confit à l'huile d'olive, risotto et sauce vierge</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Pièce de bœuf flambée, sauce au poivre, pommes Pont-Neuf et courgettes grillées</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage de la pièce de bœuf en salle (service au guéridon)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Cheesecake, crème anglaise au chocolat</b> (4 portions) <b>Ou</b> <b>Crumble de fruits de saison</b> (4 portions)	Service à l'assiette (service à l'anglaise de la crème anglaise)	
	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			Tomates farcies au chèvre et poivrons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Éviter les tomates. → Étuver la brunoise de poivrons. → Mixer le chèvre dans la crème et monter en Chantilly. → Ajouter la brunoise de poivrons et tomates séchées, la ciboulette ciselée et le piment d'Espelette. → Réduire le vinaigre balsamique. → Garnir les tomates. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Tomate calibre 67 à 82 mm	Kg	0.800		
Chèvre frais	Kg	0.120		
Poivron couleur	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.020		
Crème liquide 35%	L	0.250		
Ciboulette	Botte	0.200		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Tomate séchée	Kg	0.080		
<b>Décor :</b>				
Ciboulette	Botte	0.100		
Vinaigre balsamique	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Œuf poché au jambon de Bayonne	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Réaliser la piperade.</p> <p>→ Confectionner la mayonnaise.</p> <p>→ Assaisonner la mayonnaise avec une partie de la piperade mixée.</p> <p>→ Pocher les œufs.</p> <p>→ Toaster le pain de mie.</p> <p>→ Monter les œufs façon « Bayonnaise » :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déposer l'œuf poché sur le toast,</li> <li>• Napper de mayonnaise,</li> <li>• Cercler de jambon de Bayonne,</li> <li>• Parsemer de brunoise de piperade.</li> </ul> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Œuf	Pce	4		
Vinaigre blanc	L	0.010		
Jambon de Bayonne	Tranche	4		
Pain de mie	Tranche	4		
<b>Piperade :</b>				
Oignon	Kg	0.150		
Concassée de tomates P.A.I.	Kg	0.250		
Ail	Gousse	2		
Thym	Botte	0.100		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Poivron couleur	Kg	0.200		
<b>Sauce Bayonnaise :</b>				
Jaune d'œuf	Pce	1		
Moutarde	Kg	0.100		
Huile	L	0.150		
Piperade	Kg	PM		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
<b>Décor :</b>				
Piperade	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de merlu confit à l'huile d'olive, risotto et sauce vierge	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<div>➔ Désarêter les filets de merlu, les confire lentement à 54°C.</div> <div>➔ Réaliser un risotto.</div> <div>➔ Préparer la pulpe d'herbes blanchies.</div> <div>➔ Réaliser la sauce hollandaise additionnée de crème fouettée.</div> <div>➔ Lier le risotto, ajouter la pulpe d'herbes.</div> <div>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</div>	
Filet de merlu	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.250		
Thym, laurier	Botte	0.100		
Ail	Kg	0.040		
Risotto vert :				
Riz Arborio	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.050		
Fond blanc	L	0.750		
Mascarpone	Kg	0.100		
Parmesan	Kg	0.030		
Persil plat	Botte	0.200		
Estragon	Botte	0.100		
Roquette	Kg	0.100		
Huile d'olive	L	0.040		
Basilic	Botte	1		
Sauce vierge :				
Jaune d'œuf	Pce	3		
Beurre	Kg	0.150		
Eau	L	PM		
Citron jaune	Pce	0.250		
Crème liquide	L	0.200		
Piment d'Espelette	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pièce de bœuf flambée, sauce au poivre, pommes Pont-Neuf et courgettes grillées	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Préparer les garnitures. → Préparer la sauce au poivre. → Marquer les pavés en cuisson. → Dresser le plat : <ul style="list-style-type: none"> <li>La garniture selon la convenance du candidat,</li> <li>Les pavés au plat pour flambage,</li> <li>La sauce en saucière.</li> </ul>	
Pavé de rumsteck	Kg	0.600		
Cognac	L	0.080		
<b>Sauce au poivre :</b>				
Oignon	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.060		
Fond brun de veau	L	0.250		
Poivre noir de Madagascar	Kg	PM		
Beurre	Kg	0.200		
<b>Garniture :</b>				
Pomme de terre Bintje	Kg	0.800		
Courgette	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.040		
Thym, laurier	Botte	0.100		
<b>Décor :</b>				
Cresson	Botte	0.300		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cheesecake, crème anglaise au chocolat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Réaliser la crème anglaise. → Découper le cheesecake. → Dresser le cheesecake sur assiette. → La crème anglaise en saucière.	
Cheesecake P.A.I.	Kg	0.480		
<b>Crème anglaise :</b>				
Jaune d'œuf	Pce	3		
Lait	L	0.250		
Sucre	Kg	0.050		
Chocolat pistole	Kg	0.040		
<b>Décor :</b>				
Menthe	Botte	0.100		
Copeau de chocolat	Kg	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crumble de fruits de saison	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Pocher la rhubarbe dans le sirop. → Tailler les fraises et abricots. → Réaliser le crumble. → Disposer les fruits dans des plats à gratin individuels et répartir le crumble. → Enfourner à 170°C – 10 minutes. → Dresser sur assiette.	
Fraise	Kg	0.400		
Rhubarbe surgelée	Kg	0.400		
Abricot	Kg	0.400		
Sucre	Kg	0.250		
Extrait de vanille	L	PM		
<b>Crumble :</b>				
Beurre	Kg	0.100		
Sucre roux	Kg	0.030		
Spéculoos	Kg	0.150		
<b>Décor :</b>				
Framboise	Kg	0.030		
Physalis	Kg	0.030		