

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
 - ☞ **La poire pochée, sauce caramel, biscuit aux épices (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)
Crème froide de petit pois, gressin (4 portions) Ou Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits (4 portions)	Service à l'assiette (service à la française des gressins)	
	Service à l'assiette	
Encornets farcis au crabe polenta moelleuse, tomates rôties (4 portions) Ou Carré de porc en croûte de chorizo, haricots blancs au jus, coulis de poivron (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage du carré (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Ile flottante, tuile pistache (4 portions) Ou Poire pochée, sauce caramel, biscuit aux épices (4 portions)	Service à l'assiette	
	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.OEUF.S.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			Crème froide de petits pois, gressin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la crème de petits pois. → Dresser la crème froide de petits pois individuellement. → Les gressins sur assiette pour un service à la Française.	
Beurre	Kg	0.040		
Laitue	Pce	0.500		
Oignon	Kg	0.030		
Fond blanc de volaille	L	0.200		
Petits pois surgelés	Kg	0.150		
Ail	Kg	0.020		
Crème liquide	L	0.100		
Décor :				
Gressin	Pce	4		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte fine aux sardines, tomates et oignons confits	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la fondue de tomate et le confit d'oignon. → Détailler 4 cercles de 11cm de diamètre. → Masquer les disques de pâte de fondue de tomate puis de confit d'oignons. → Cuire au four 180°C environ 15 minutes. → Disposer les filets de sardine et les rondelles d'olives noires sur la tarte. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Pâte feuilletée P.A.I.	Kg	0.230		
Sardine à l'huile	Pce	8		
Fondue de tomate :				
Concassée de tomate	Kg	0.400		
Huile d'olive	L	0.020		
Échalote	Kg	0.025		
Ail	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pce	1		
Confit d'oignon :				
Oignon	Kg	0.250		
Beurre	Kg	0.030		
Vin blanc	L	0.080		
Décor :				
Olive noire	Kg	0.040		
Mesclun	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.040		
Vinaigre balsamique	L	0.010		
Basilic	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Encornets farcis au crabe, polenta moelleuse, tomates rôties	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Réaliser la farce :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire le riz créole, • Ajouter la chair de crabe, les feuilles de thym et le zeste de citron râpé. <p>→ Confectionner la polenta.</p> <p>→ Rôtir les tomates cocktail à 200°C.</p> <p>→ Farcir les tubes d'encornet.</p> <p>→ Rissoler les encornets à l'huile d'olive et finir la cuisson au four à 180°C – 8 minutes environ.</p> <p>→ Colorer une partie de la bisque à l'encre de seiche.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Tube d'encornet surgelé	Kg	0.500		
Huile d'olive	L	0.020		
Farce :				
Riz	Kg	0.060		
Chair de crabe surgelée	Kg	0.200		
Feuille de thym	Botte	0.200		
Zeste de citron	Pce	0.500		
Sauce :				
Bisque de crustacés P.A.I.	L	0.250		
Garniture :				
Polenta	Kg	0.100		
Fond blanc	L	0.600		
Mascarpone	Kg	0.030		
Parmesan	Kg	0.030		
Crème liquide	L	0.100		
Tomate cocktail grappe	Kg	0.200		
Huile d'olive	L	0.020		
Basilic	Botte	0.100		
Décor :				
Basilic	Botte	0.200		
Encre de seiche	Kg	0.005		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré de porc en croûte de chorizo, haricots blancs au jus, coulis de poivron	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Habiller et rôtir le carré de porc.</p> <p>➔ Confectionner la croûte de chorizo :</p> <ul style="list-style-type: none"> Sécher les fines tranches de chorizo au four, Mixer le chorizo, Additionner au beurre et à la chapelure. <p>➔ Préparer les haricots blancs.</p> <p>➔ Réaliser le coulis de poivron.</p> <p>➔ Masquer le carré de porc de croûte de chorizo 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 de porc 4 côtes	Pce	1		
Huile de tournesol	L	0.040		
Croûte de chorizo :				
Beurre	Kg	0.120		
Chapelure	Kg	0.060		
Chorizo	Kg	0.030		
Garniture :				
Haricot blanc 4/4	Boîte	1		
Beurre	Kg	0.020		
Oignon	Kg	0.080		
Fond blanc de veau	L	1		
Bouquet garni	Pce	1		
Romarin	Botte	0.100		
Coulis de poivron :				
Poivron rouge	Kg	0.150		
Huile d'olive	L	0.020		
Piment d'Espelette	Kg	PM		
Fond blanc de veau	L	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ile flottante, tuile pistache	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser les blancs en neige. → Les pocher au micro-onde dans un moule demi-sphérique flexipan. → Confectionner la crème anglaise. → Réaliser les tuiles. → Dresser harmonieusement sur assiette creuse.	
Blanc d'œuf	Pce	4		
Sucre	Kg	0.120		
Crème anglaise :				
Jaune d'œuf	Pce	3		
Sucre	Kg	0.050		
Lait	L	0.250		
Arôme pistache	L	PM		
Tuile pistache :				
Beurre	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.075		
Farine	Kg	0.075		
Blanc d'œuf	Pce	2		
Pistache émondée	Kg	0.020		
Décor :				
Menthe	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poire pochée, sauce caramel, biscuit aux épices	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Dresser harmonieusement sur assiette.	
Poire pochée 4/4	Boîte	1		
Sauce caramel P.A.I.	L	0.100		
Speculoos	Pce	4		
Glace caramel	L	0.20		
Décor :				
Bâton de cannelle	Pce	PM		
Bombe de chantilly	Pce	0.100		