

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 crêpes flambées, sorbet à l'orange (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)
Salade de magret de canard séché, gésiers confits, œuf poché (4 portions) Ou Bisque de crustacés (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Dos de saumon grillé Hollandaise aux crevettes, quinoa aux herbes, piperade (4 portions) Ou Goujonnettes de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille, riz Madras (4 portions)	Service à l'assiette (service à l'anglaise de la sauce Hollandaise)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Profiteroles au chocolat (4 portions) Ou Crêpes flambées, sorbet à l'orange (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage des crêpes (service au guéridon)	

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.OEUFS.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			Salade de magret de canard séché, gésiers confits, œuf poché	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Pocher et réserver les œufs. → Confectionner la vinaigrette. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Magret de canard séché	Kg	0.160		
Gésier confit	Kg	0.160		
Œuf	Pce	4		
Vinaigre blanc	L	0.020		
Mâche	Kg	0.250		
Vinaigrette :				
Huile de noix	L	0.100		
Vinaigre de framboise	L	0.030		
Moutarde	Kg	0.005		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.125		
Cerneau de noix	Kg	0.070		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bisque de crustacés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer la bisque en cuisson. → Préparer la liaison. → Détailler et sauter la brunoise de langoustines. → Terminer la bisque. → Dresser.	
Étrille	Kg	0.600		
Carotte	Kg	0.040		
Oignon	Kg	0.040		
Échalote	Kg	0.020		
Cognac	L	0.020		
Vin blanc	L	0.075		
Fumet de poisson	L	1		
Tomate	Kg	0.150		
Concentré de tomate	Kg	0.020		
Bouquet garni	Pce	1		
Ail	Kg	0.015		
Liaison :				
Riz rond	Kg	0.075		
Beurre	Kg	0.020		
Crème épaisse	Kg	0.100		
Garniture :				
Langoustine	Kg	0.120		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dos de saumon grillé, hollandaise aux crevettes quinoa aux herbes, piperade	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Tailler et cuire les éléments de la piperade. → Marquer en cuisson le quinoa aux herbes. → Détailler en brunoise et flamber les crevettes. → Confectionner la hollandaise. → Cuire le saumon à l'unilatéral. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> le saumon et la garniture sur assiette, la sauce en saucière. 	
Dos de saumon	Kg	0.700		
Huile de tournesol	L	0.030		
Sauce :				
Crevettes	Kg	0.200		
Cognac	L	0.040		
Beurre	Kg	0.150		
Citron jaune	Pce	2		
Jaune d'œuf	Pce	3		
Garniture :				
Quinoa	Kg	0.240		
Ciboulette	Botte	0.100		
Estragon	Botte	0.100		
Beurre	Kg	0.050		
Bouillon de légume	L	1		
Piperade :				
Poivron rouge	Kg	0.150		
Oignon	Kg	0.080		
Tomate	Kg	0.300		
Ail	Kg	0.020		
Huile d'olive	L	0.010		
Bouquet garni	Pce	1		
Piment d'Espelette	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Goujonnette de poulet au sésame et cacahuètes, crème de volaille, riz Madras	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner les goujonnettes. → Marquer en cuisson la crème de volaille. → Préparer la garniture Madras. → Cuire le riz Madras. → Sauter les goujonnettes. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Filet de poulet	Kg	0.600		
Huile de tournesol	L	0.050		
Beurre	Kg	0.030		
Panure :				
Farine	Kg	0.080		
Œuf	Pce	2		
Sésame blanc	Kg	0.075		
Mie de pain	Kg	0.100		
Cacahuètes décortiquées non salées	Kg	0.050		
Crème de volaille :				
Fond blanc de volaille	L	0.500		
Crème liquide	L	0.250		
Lait de coco	L	0.125		
Tomate concassée P.A.I.	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.020		
Oignon	Kg	0.060		
Concentré de tomate	Kg	0.015		
Coco râpée	Kg	0.020		
Curry	Kg	PM		
Riz Madras :				
Raisin sec blond	Kg	0.015		
Riz basmati	Kg	0.200		
Pomme Golden	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.050		
Amande effilée	Kg	0.015		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Profiteroles au chocolat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la pâte à choux. → Confectionner la sauce chocolat. → Garnir les profiteroles. → Dresser sur assiette.	
Eau	L	0.250		
Beurre	Kg	0.080		
Sucre	Kg	0.015		
Sel fin	Kg	PM		
Farine	Kg	0.130		
Œuf	Pce	4		
Sauce chocolat :				
Chocolat noir 55%	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.250		
Beurre	Kg	0.040		
Glace vanille	L	0.300		
Décor :				
Amande effilée	Kg	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crêpes flambées, sorbet orange	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner les crêpes. → Préparer les ingrédients pour le flambage. → Réaliser les crêpes flambées en salle. → Dresser le sorbet.	
Farine	Kg	0.250		
Lait	L	0.500		
Œuf	Pce	3		
Arôme vanille	L	0.005		
Flambage :				
Sucre	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.010		
Citron jaune	Pce	1		
Jus d'orange	L	0.100		
Grand Marnier	L	0.080		
Cognac	L	0.004		
Décor :				
Sorbet orange	L	0.300		