

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 pruneaux flambés, glace au thé, tuile aux amandes (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)
Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre (4 portions) Ou Salade Tourangelle (4 portions)	Service à l'assiette	
Filet de dorade en croûte d'olive et parmesan, coulis de ratatouille, aubergines grillées, risotto nature (4 portions) Ou Sauté de volaille à l'indienne, boulghour aux petits légumes de saison (4 portions)	Service à l'assiette (service à l'anglaise du coulis de ratatouille)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Mille-feuilles aux fraises (4 portions) Ou Pruneaux flambés, glace au thé, tuile aux amandes (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage des pruneaux (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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages		
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		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>	L	0.2			X	X	
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			Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser une concassée de tomate aigre-douce. → Confectionner la pâte à frire et laisser reposer une heure. → Tailler la garniture de la salade. → Confectionner la vinaigrette. → Décortiquer les gambas et les frire. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Gambas 20/30 (3 pièces /personne)	Kg	0.600		
Curry	Kg	PM		
Pâte à frire :				
Œuf	Pce	1		
Sucre	Kg	0.020		
Farine	Kg	0.125		
Poudre à lever	Kg	0.003		
Lait	L	0.080		
Sel fin	Kg	PM		
Concassée de tomate :				
Tomate	Kg	0.600		
Ail	Kg	0.020		
Gingembre	Kg	0.012		
Oignon	Kg	0.060		
Sucre roux	Kg	0.100		
Vinaigre blanc	L	0.050		
Sauce soja	L	0.010		
Salade de chou :				
Chou blanc	Kg	0.400		
Ananas	Pce	0.300		
Poivron rouge	Kg	0.100		
Vinaigrette :				
Coriandre	Botte	0.100		
Gingembre moulu	Kg	PM		
Sauce soja	L	0.050		
Huile de sésame	L	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade Tourangelle	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Cuire et tailler les légumes. → Confectionner la mayonnaise et la crémér. → Aromatiser la mayonnaise avec l'estragon. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Salade feuille de chêne	Pce	0.500		
Haricot vert	Kg	0.200		
Pomme de terre	Kg	0.200		
Flageolet surgelé	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pce	1		
Poitrine fumée	Kg	0.100		
Tomate confite P.A.I.	Kg	0.100		
Mayonnaise crémée :				
Huile de tournesol	L	0.200		
Vinaigre de vin	L	0.050		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Moutarde	Kg	0.005		
Crème liquide	L	0.050		
Estragon	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de dorade en croûte d'olive et parmesan, coulis de ratatouille, aubergines grillées, risotto nature	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Tailler et cuire les légumes pour le coulis. → Détailler et griller les aubergines. → Confectionner la croûte de parmesan. → Marquer en cuisson le risotto. → Cuire la dorade. → Dresser : <ul style="list-style-type: none"> • les dorades et la garniture sur assiette, • le coulis en saucière. 	
Filet de dorade	Kg	0.600		
Olive noire	Kg	0.030		
Parmesan	Kg	0.060		
Chapelure blanche	Kg	0.060		
Beurre	Kg	0.060		
Coulis de ratatouille :				
Tomate	Kg	0.300		
Courgette	Kg	0.050		
Poivron jaune	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.020		
Oignon	Kg	0.060		
Basilic	Botte	0.100		
Sucre	Kg	0.020		
Beurre	Kg	0.030		
Garniture :				
Aubergine	Kg	0.300		
Huile d'olive	L	0.100		
Ail	Kg	0.020		
Herbes de Provence	Kg	PM		
Risotto :				
Riz Arborio	Kg	0.160		
Oignon	Kg	0.060		
Ail	Kg	0.020		
Vin blanc	L	0.200		
Fumet de poisson	L	0.200		
Crème liquide	L	0.100		
Parmesan râpé	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sauté de volaille à l'indienne, boulghour aux petits légumes de saison	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Détailler et marquer en cuisson le sauté de volaille.</p> <p>→ Réaliser et suer la brunoise de carotte et courgette.</p> <p>→ Cuire le boulghour en mouillant avec le jus de pomme et de l'eau.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet de poulet	Kg	0.700		
Huile de tournesol	L	0.030		
Beurre	Kg	0.030		
Curry	Kg	PM		
Lait de coco	L	0.100		
Raisin sec blond	Kg	0.040		
Noix de coco râpée	Kg	0.030		
Fond blanc de volaille	L	0.100		
Garniture :				
Boulghour	Kg	0.250		
Petit pois surgelé	Kg	0.100		
Carotte	Kg	0.100		
Courgette	Kg	0.100		
Persil	Botte	0.100		
Jus de pomme	L	0.150		
Beurre	Kg	0.050		
Échalote	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mille-feuilles aux fraises	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Détailler et cuire les abaisses de pâte feuilletée.</p> <p>→ Confectionner la crème.</p> <p>→ Monter le mille-feuilles.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Pâte feuilletée P.A.I.	Kg	0.230		
Fraise	Kg	0.250		
Crème diplomate :				
Lait	L	0.125		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Sucre semoule	Kg	0.025		
Maïzena	Kg	0.013		
Arôme vanille	L	0.005		
Kirsch	L	0.050		
Gélatine	Kg	0.002		
Crème liquide 35%	L	0.100		
Sucre glace	Kg	0.020		
Coulis :				
Coulis de fruits rouges P.A.I.	L	0.080		
Décor :				
Sucre glace	Kg	0.040		
Menthe	Botte	0.100		
Fraise	Kg	0.060		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pruneaux flambés, glace au thé, tuile aux amandes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner l'appareil et cuire les tuiles.	
Pruneau dénoyauté	Kg	0.300		
Sirop :			→ Réaliser le sirop aromatisé à l'Armagnac.	
Sucre	Kg	0.150		
Eau	L	0.300		
Armagnac	L	0.040	→ Préparer les ingrédients pour le flambage.	
Finition flambage :				
Sucre	Kg	0.050	→ Le flambage est réalisé en salle.	
Beurre	Kg	0.010		
Citron jaune	Pce	0.500	→ Dresser la glace.	
Armagnac	L	0.040		
Glace au thé P.A.I.	L	0.300		
Tuile aux amandes :				
Amande effilée	Kg	0.100		
Sucre glace	Kg	0.100		
Farine	Kg	0.025		
Blanc d'œuf	Pce	1		
Œuf	Pce	1		
Beurre	Kg	0.025		
Arôme vanille	L	0.005		