

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 panna cotta au thé de jasmin et vanille, coulis de fruits rouges
(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)
Moules gratinées au chorizo (4 portions) Ou Rouleaux de printemps, sauce gingembre (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (service à l'anglaise de la sauce)	
Pavé de saumon aux carottes, beurre tiède à la vanille et épices douces (4 portions) Ou Magret de canard au miel et citron, pomme Daphin, wok de légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage du magret en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tarte au citron meringuée (4 portions) Ou Panna cotta au thé de jasmin et vanille, coulis de fruits rouges (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 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			Moules gratinées au chorizo	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner le beurre de chorizo. → Ouvrir les moules. → Masquer les moules de beurre de chorizo. → Saupoudrer de chapelure. → Gratiner. → Dresser harmonieusement sur lit de gros sel.	
Moule d'Espagne	Kg	1		
Beurre de chorizo :				
Chorizo	Kg	0.075		
Beurre	Kg	0.150		
Paprika	Kg	PM		
Poivron rouge	Kg	0.075		
Huile d'olive	L	0.020		
Finition :				
Chapelure	Kg	0.040		
Décor :				
Gros sel	Kg	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Rouleaux de printemps, sauce gingembre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer la garniture des rouleaux. → Façonner les rouleaux. → Réaliser la sauce gingembre. → Préparer les décors. → Dresser les rouleaux de printemps à l'assiette. → Dresser la sauce gingembre en saucière.	
Galette de riz	Pce	4		
Carotte	Kg	0.100		
Concombre	Kg	0.250		
Huile de sésame	L	0.020		
Sauce soja	L	0.020		
Vermicelle de riz	Kg	0.050		
Germe de soja	Kg	0.050		
Cacahuète non salée	Kg	0.020		
Coriandre	Botte	0.200		
Menthe	Botte	0.200		
Crevette rose	Kg	0.300		
Graine de sésame	Kg	PM		
Sauce gingembre :				
Mangue	Pce	1		
Gingembre frais	Kg	0.008		
Sucre	Kg	PM		
Vinaigre de riz	L	0.020		
Sauce Nuoc-Mam	L	0.025		
5 épices chinois	Kg	PM		
Décor :				
Batavia	Pce	0.250		
Menthe	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de saumon aux carottes, beurre tiède à la vanille et épices douces	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Détailler le filet de saumon en 4 pavés.</p> <p>➔ Tailler les carottes en sifflet</p> <p>➔ Glacer les carottes à blanc</p> <p>➔ Tailler les courgettes et poivrons en brunoise et les étuver à l'huile d'olive.</p> <p>➔ Réaliser le beurre tiède comme un beurre blanc.</p> <p>➔ Sauter les pavés de saumon à l'huile d'olive.</p> <p>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Filet de saumon	Kg	0.600		
Huile d'olive	L	0.040		
Fleur de sel	Kg	PM		
Carottes glacées :				
Carotte	Kg	0.600		
Beurre	Kg	0.040		
Miel	Kg	0.040		
Cumin	Kg	PM		
Jus d'orange	L	0.150		
Eau	L	PM		
Beurre tiède :				
Beurre	Kg	0.100		
Échalote	Kg	0.050		
Jus d'ananas	L	0.050		
Rhum	L	0.030		
Citron vert	Pce	0.500		
Vanille	Gousse	0.500		
Curcuma	Kg	PM		
Finition :				
Courgette	Kg	0.150		
Poivron rouge	Kg	0.150		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard au miel et citron, pommes Darphin, wok de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Tailler tous les légumes.</p> <p>→ Réaliser les pommes Darphin.</p> <p>→ Préparer les magrets de canard, les sauter à la poêle et finir la cuisson au four.</p> <p>→ Réaliser le jus de canard :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une gastrique avec le miel et le jus d'agrumes, • Mouiller avec le fond brun, • Ajouter tomates, ail et épices, • Réduire la nappe, chinoiser, • Émulsionner. <p>→ Sauter les légumes au wok.</p> <p>→ Dresser le plat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La garniture selon la convenance du candidat, • Les magrets au plat, pour découpage en salle, • La sauce en saucière. 	
Magret de canard	Pce	2		
Jus de canard :				
Fond brun de canard	L	0.750		
Ras el Hanout	Kg	PM		
Miel	Kg	0.050		
Jus d'orange	L	0.100		
Jus de citron vert	L	0.050		
Concassée de tomates 4/4	Pce	0.150		
Ail	Kg	0.010		
Beurre	Kg	0.040		
Pomme Darphin :				
Pomme de terre	Kg	0.700		
Beurre	Kg	0.200		
Huile de tournesol	L	0.020		
Wok de légumes :				
Huile de tournesol	L	0.040		
Carotte	Kg	0.200		
Gingembre frais	Kg	0.020		
Ail	Kg	0.010		
Courgette	Kg	0.150		
Germe de soja	Kg	0.080		
Pois gourmand	Kg	0.100		
Coriandre	Botte	0.200		
Basilic	Botte	0.200		
Sauce soja	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte au citron meringuée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Découper la tarte en quatre portions. → Dresser sur assiette.	
Tarte au citron meringuée PAI	Pce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Panna cotta au thé de jasmin et vanille, coulis de fruits rouges	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser la panna cotta et verser dans des verres, réserver au froid. → Réaliser le coulis de fruits rouges. → Découper les fruits. → Dresser harmonieusement.	
Crème liquide	L	0.500		
Sucre	Kg	0.090		
Gélatine (feuille 2 g)	Kg	0.006		
Thé au jasmin	Sachet	2		
Vanille liquide	L	PM		
Coulis de framboises :				
Framboises surgelées	Kg	0.300		
Sucre	Kg	0.100		
Eau	L	0.100		
Citron jaune	Pce	0.250		
Décor :				
Fraise	Kg	0.250		
Framboise	Kg	0.125		
Groseille	Kg	0.065		
Menthe	Botte	0.100		