

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 coupe façon Mojito (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)
Œuf poché façon Cendrillon (4 portions) Ou Mille-feuilles de blé noir au saumon fumé, crème fouettée (4 portions)	Service à l'assiette	
Osso-bucco de lotte au lard, risotto façon paëlla (4 portions) Ou Entrecôte double grillée, gâteau Élysée, haricots verts, sauce Choron (4 portions)		
	Service à l'assiette	
	Découpage de l'entrecôte en salle (Service au guéridon, Service de la sauce à l'anglaise)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Savarin aux pêches (4 portions) Ou Coupe façon Mojito (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			Œuf poché façon Cendrillon	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Cuire les pommes de terre en robe des champs. ➔ Pocher les œufs. ➔ Confectionner la sauce Mornay. ➔ Au terme de la cuisson, éviter et prélever la pulpe de pommes de terre et la travailler avec la crème et le beurre. ➔ Garnir les pommes de terre de leur pulpe et y déposer l'œuf poché. ➔ Napper de sauce Mornay et gratiner. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Œuf	Pce	4		
Vinaigre blanc	L	0.050		
Gros sel	Kg	PM		
Pomme de terre Bintje	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.020		
Crème épaisse	Kg	0.125		
Muscade	Kg	PM		
Sauce Mornay :				
Beurre	Kg	0.020		
Farine	Kg	0.020		
Lait	L	0.250		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Gruyère râpé	Kg	0.020		
Muscade	Kg	PM		
Piment de Cayenne	Kg	PM		
Finition :				
Gruyère râpé	Kg	0.020		
Beurre	Kg	0.010		
Cerfeuil	Botte	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mille-feuilles de blé noir au saumon fumé, crème fouettée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner l'appareil à galette. → Marquer en cuisson les mini-galettes jusqu'à dessèchement. → Détailler des lanières de saumon fumé. → Confectionner la crème fouettée. → Monter le mille-feuilles à la minute. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Farine de blé noir	Kg	0.200		
Farine de blé	Kg	0.100		
Lait	L	0.300		
Œuf	Pce	1		
Garniture :				
Saumon fumé	Kg	0.160		
Crème liquide 35%	L	0.150		
Ciboulette	Botte	0.200		
Échalote	Kg	0.080		
Citron jaune	Pce	1		
Moutarde	Kg	0.020		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.125		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Osso - bucco de lotte au lard, risotto façon paëlla	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Habiller la lotte et détailler les osso – buccos.</p> <p>➔ Confectionner le court-bouillon.</p> <p>➔ Cuire les fruits de mer pour le risotto façon paëlla. Réserver le jus pour la cuisson du risotto.</p> <p>➔ Marquer le risotto en cuisson.</p> <p>➔ Cuire la lotte à court mouillement.</p> <p>➔ Griller les fines tranches de poitrine.</p> <p>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Lotte	Kg	1.200		
Court mouillement :				
Huile d'olive	L	0.025		
Oignon	Kg	0.040		
Carotte	Kg	0.040		
Céleri branche	Kg	0.040		
Fenouil	Kg	0.040		
Échalote	Kg	0.040		
Vin blanc sec	L	0.080		
Fumet de poisson	L	0.080		
Garniture :				
Riz rond Arborio	Kg	0.200		
Oignon	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.010		
Vin blanc	L	0.050		
Fond blanc	L	0.750		
Crème liquide	L	0.050		
Beurre	Kg	0.025		
Parmesan	Kg	0.025		
Crevette	Kg	0.120		
Moule	Kg	0.200		
Persil	Botte	0.300		
Épices paëlla	Kg	PM		
Décor :				
Poitrine de porc fumée	Kg	0.080		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Entrecôte double grillée, gâteau Élysée, haricots verts, sauce Choron	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer les entrecôtes, → Confectionner le gâteau Élysée : <ul style="list-style-type: none"> Éplucher, détailler les pommes de terre en tranches fines, Les blanchir légèrement, égoutter, assaisonner, Les passer au beurre clarifié, Chemiser le moule au beurre fondu, Monter en rosace, déposer au centre le comté râpé, Recouvrir le gâteau de fines tranches de pomme de terre pour le fermer, Pendant la cuisson badigeonner au beurre clarifié, Cuire au four à 150 °C - 40 minutes. → Marquer en cuisson les haricots verts. → Confectionner la fondue de tomates. → Marquer la réduction de la béarnaise. → Confectionner la sauce Choron. → Marquer en cuisson les entrecôtes doubles selon points de cuisson souhaités. → Dresser harmonieusement : <ul style="list-style-type: none"> Les entrecôtes au plat, Les garnitures selon convenance du candidat, La sauce en saucière. 	
Entrecôte double	Pce	2		
Sauce Choron :				
Jaune d'œuf	Pce	4		
Beurre	Kg	0.200		
Échalote	Kg	0.070		
Mignonette	Kg	PM		
Estragon	Botte	0.200		
Vin blanc	L	0.050		
Vinaigre blanc	L	0.030		
Tomate	Kg	0.200		
Échalote	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.050		
Bouquet garni	Pce	1		
Ail	Kg	0.010		
Gâteau Élysée :				
Pomme de terre	Kg	0.800		
Beurre	Kg	0.120		
Muscade	Kg	PM		
Comté râpé	Kg	0.100		
Gros sel	Kg	PM		
Haricots verts :				
Haricot vert	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.125		
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Savarin aux pêches	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la pâte à savarin. Couvrir et laisser pointer. → Chemiser les 4 moules. → Terminer la pâte à savarin en incorporant le beurre pom-made. → Marquer en cuisson le savarin, 200°C – 25 à 30 minutes. → Confectionner la crème Chantilly. → Confectionner le sirop de punchage. → Imbiber les savarins. → Abricoter les savarins. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Farine type 55	Kg	0.100		
Levure de bière	Kg	0.005		
Eau	L	0.040		
Sel fin	Kg	0.002		
Sucre semoule	Kg	0.010		
Œuf	Pce	1		
Beurre	Kg	0.040		
Beurre (chemisage)	Kg	0.010		
Sirop :				
Eau	L	0.200		
Sucre semoule	Kg	0.125		
Rhum blanc	L	0.050		
Citron jaune	Pièce	0.250		
Arôme Vanille	L	0.005		
Chantilly :				
Crème liquide 35%	L	0.200		
Sucre glace	Kg	0.020		
Crème de pêche	L	0.010		
Arôme Vanille	L	0.005		
Décor :				
Pêche blanche	Kg	0.150		
Pêche jaune	Kg	0.150		
Nappage abricot	Kg	0.100		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe façon Mojito	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			➔ Dresser harmonieusement en verrine.	
Sorbet citron vert	L	0.300		
Sirop mojito P.A.I.	L	0.200		
Rhum blanc	L	0.050		
Menthe	Botte	0.300		
Décor :				
Citron vert	Pce	1		