

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**
 - ☞ **L'ananas flambé, sorbet citron vert, glace noix de coco (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)
Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise (4 portions) Ou Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons (4 portions)	Service à l'assiette (service de la fondue de tomate à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Parmentier de canard au brocciu, roquette (4 portions) Ou Dos de cabillaud glacé à l'aïoli, petits légumes printaniers (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Blanc-manger, bohémienne de fruits exotiques, coulis de mangue (4 portions) Ou Ananas flambé, sorbet citron vert, glace noix de coco (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage de l'ananas en salle (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			Feuilleté d'œufs brouillés à la portugaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Portionner la pâte feuilletée en 4. Dorer et cuire.</p> <p>➔ Marquer la fondue de tomates en cuisson.</p> <p>➔ Préparer et cuire les œufs brouillés.</p> <p>➔ Dresser les œufs brouillés à l'assiette.</p> <p>➔ La fondue servie en saucière.</p>	
Œuf	Pce	8		
Beurre	Kg	0.025		
Feuilletage P.A.I.	Kg	0.230		
Fondue de tomates :				
Huile d'olive	L	0.060		
Échalote	Kg	0.025		
Tomate	Kg	0.500		
Bouquet garni	Pce	1		
Ail	Kg	0.010		
Finition :				
Beurre	Kg	0.030		
Crème liquide	L	0.150		
Dorure (œuf)	Pce	1		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.200		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Cuire en robe des champs et tailler en macédoine les pommes de terre.</p> <p>→ Monder, épépiner et tailler en macédoine les tomates.</p> <p>→ Cuire les petits pois à l'anglaise.</p> <p>→ Mélanger les petits pois, la macédoine, l'échalote ciselée, la coriandre, le basilic haché et les pignons torréfiés.</p> <p>→ Tailler le concombre en fines rondelles.</p> <p>→ Colorer au four les feuilles de brick huilées et parsemées d'origan.</p> <p>→ Cuire les œufs durs.</p> <p>→ Réaliser la vinaigrette.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>	
Pomme de terre	Kg	0.400		
Tomate	Kg	0.200		
Petits pois	Kg	0.150		
Échalote	Kg	0.020		
Basilic	Botte	0.200		
Coriandre	Botte	0.200		
Pignon	Kg	0.020		
Accompagnement :				
Concombre	Pce	0.5		
Feuille de brick	Pce	3		
Huile d'olive	L	0.020		
Origan	Kg	PM		
Œuf	Pce	2		
Ciboulette	Botte	0.200		
Vinaigrette :				
Moutarde	Kg	0.020		
Vinaigre de cidre	L	0.010		
Huile de colza	L	0.100		
Décor :				
Tomate cerise	Kg	0.050		
Ciboulette	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Parmentier de canard au brocciu, roquette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réchauffer les cuisses de canard dans leur graisse. Prélever la chair. ➔ Suer la garniture aromatique dans la graisse de canard. ➔ Déglicer au vin rouge, réduire de moitié, mouiller fond brun. ➔ Remettre la chair des cuisses, ajouter le bouquet garni. ➔ Couvrir et cuire au four 150°C – 1 heure. ➔ Cuire à l'anglaise les pommes de terre. ➔ Passer au moulin à légumes, ajouter le brocciu. ➔ Mettre au point la purée avec le lait et le beurre. ➔ Décanter, passer et réduire le jus du canard. ➔ Dresser l'effilochée des cuisses, napper de jus de braisage et masquer de purée au brocciu. ➔ Gratinier. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. 	
Cuisse de canard confite	Kg	1		
Oignon	Kg	0.040		
Carotte	Kg	0.040		
Vin rouge	L	0.200		
Fond brun de canard P.A.I.	L	0.600		
Bouquet garni	Pce	1		
Purée de pommes de terre au brocciu :				
Pomme de terre	Kg	0.600		
Brocciu	Kg	0.125		
Lait	L	0.100		
Beurre	Kg	0.040		
Accompagnement :				
Roquette	Kg	0.100		
Vinaigre balsamique	L	0.010		
Huile de noix	L	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dos de cabillaud glacé à l'aïoli, petits légumes printaniers	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler 4 pavés de cabillaud. → Réaliser la sauce aïoli. → Réaliser la sauce vin blanc. → Tourner les carottes et les courgettes. → Glacer à blanc les légumes séparément. → Pocher vapeur les pavés. → Émulsionner la sauce vin blanc avec l'aïoli. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Filet de cabillaud	Kg	0.600		
Sauce aïoli :				
Pomme de terre	Kg	0.020		
Ail	Kg	0.020		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Jus de citron	L	0.010		
Huile d'olive	L	0.080		
Huile de tournesol	L	0.030		
Sauce vin blanc :				
Échalote	Kg	0.050		
Vin blanc	L	0.050		
Fumet de poisson P.A.I.	L	0.100		
Crème liquide	L	0.200		
Sauce aïoli	L	PM		
Garniture :				
Carotte	Kg	0.150		
Courgette	Kg	0.150		
Mini fenouil	Kg	0.200		
Fumet de poisson P.A.I.	L	PM		
Beurre	Kg	0.030		
Sel, sucre	Kg	PM		
Décor :				
Aneth	Botte	0.100		
Citron jaune	Pce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Blanc-manger, bohémienne de fruits exotiques, coulis de mangue	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser le blanc-manger. → Mouler immédiatement en verrine. → Tailler tous les fruits en macédoine. → Sauter les dés de fruits au beurre, sucrer. → Dresser harmonieusement les verrines.	
Lait d'amande	L	0.250		
Sucre glace	Kg	0.060		
Gélatine (feuille 2 g)	Pce	3		
Crème liquide 35%	L	0.250		
Bohémienne de fruits :				
Pomme Granny Smith	Kg	0.100		
Ananas	Kg	0.100		
Banane	Pce	1		
Mangue	Pce	0.500		
Abricot sec	Kg	0.030		
Beurre	Kg	0.025		
Sucre	Kg	0.040		
Décor :				
Coulis de mangue P.A.I.	L	0.200		
Menthe	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ananas flambé, sorbet citron vert, glace noix de coco	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Préparer l'ananas en tranche. → Préparer les ingrédients pour le flambage. → Le flambage et la sauce sont réalisés en salle. → Dresser au moment la glace et le sorbet.	
Ananas	Pce	0.500		
Sucre	Kg	0.080		
Rhum	L	0.080		
Citron jaune	Pce	0.500		
Jus d'ananas	L	0.010		
Dressage :				
Sorbet citron vert	L	0.200		
Glace noix de coco	L	0.200		