

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 abricots flambés, glace nougat et tuile (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)
Quiche au Cheddar, fondue de tomates au cumin, salade verte (4 portions) Ou Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat (4 portions)	Service à l'assiette (service de la fondue de tomate à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Matelote de roussette à la moutarde de Meaux, tagliatelles de légumes (4 portions) Ou Sauté de veau aux asperges, petits légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Poire Belle Hélène (4 portions) Ou Abricots flambés, glace nougat et tuile (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage réalisé en salle (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			Quiche au Cheddar, fondue de tomates au cumin, salade verte	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la pâte brisée. → Préparer la garniture de la quiche. → Abaisser, fonder la pâte. → Confectionner l'appareil. → Marquer la fondue en cuisson. → Garnir et cuire la quiche. → Dresser harmonieusement : <ul style="list-style-type: none"> la quiche à l'assiette, la fondue en saucière. 	
Farine	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.075		
Jaune d'œuf	Pce	1		
Eau	L	0.020		
Garniture :				
Poitrine fumée	Kg	0.125		
Beurre	Kg	0.010		
Cheddar	Kg	0.065		
Appareil :				
Crème liquide	L	0.375		
Œuf	Pce	3		
Muscade	Kg	PM		
Fondue :				
Oignon	Kg	0.060		
Huile d'olive	L	0.050		
Tomate	Kg	1.500		
Ail	Kg	0.010		
Bouquet garni	Pce	1		
Sucre	Kg	0.010		
Salade :				
Feuille de chêne	Pce	0.500		
Huile de pépin de raisin	L	0.060		
Vinaigre balsamique	L	0.020		
Moutarde	Kg	0.010		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Saumon mariné citron vert, féroce d'avocat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Confectionner le féroce d'avocat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pocher le cabillaud, • Emincer et sauter les avocats à l'huile d'olive, • Mixer les avocats et le lait de coco, ajouter les oignons ciselés l'ail et le piment haché, • Lier l'ensemble avec les flocons de pommes de terre et ajouter le cabillaud émietté. <p>➔ Confectionner le coulis de poivron.</p> <p>➔ Mariner le saumon au citron vert.</p> <p>➔ Dresser harmonieusement à l'assiette.</p>	
Filet de saumon	Kg	0.600		
Citron vert	Pce	4		
Huile d'olive	L	0.050		
Coco râpée	Kg	0.015		
Aneth	Botte	0.200		
Féroce d'avocat :				
Filet de cabillaud	Kg	0.200		
Avocat	Pce	2		
Huile d'olive	L	0.020		
Lait de coco	L	0.050		
Ail	Kg	0.005		
Piment oiseau	Kg	PM		
Oignon	Kg	0.025		
Flocon de pommes de terre déshydratées	Kg	0.040		
Coulis de poivron :				
Poivron rouge	Kg	0.130		
Huile d'olive	L	0.010		
Tabasco	L	PM		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Matelote de roussette à la moutarde de Meaux, tagliatelles de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller et tronçonner la roussette. → Préparer la garniture aromatique. → Marquer en cuisson la matelote. → Préparer et cuire à l'anglaise les tagliatelles. Lier au beurre. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Queue de roussette	Kg	1.200		
Vin blanc	L	0.100		
Échalote	Kg	0.080		
Crème liquide	L	0.120		
Fumet de poisson	L	0.200		
Bouquet garni	Pce	1		
Moutarde de Meaux	Kg	0.080		
Beurre	Kg	0.040		
Farine	Kg	0.040		
Champignons de Paris	Kg	0.120		
Citron jaune	Pce	1		
Garniture :				
Carotte	Kg	0.600		
Courgette	Kg	0.600		
Pois gourmand	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.040		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sauté de veau aux asperges, petits légumes glacés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Parer le veau. → Eplucher, botteler et marquer en cuisson les asperges. → Préparer la garniture aromatique. → Cuire le ragoût. → Tourner et glacer à brun les carottes et courgettes. → Prélever des billes de céleri et de pomme et glacer à brun avec les petits grelots. → Dresser harmonieusement sur assiette.	
Veau (morceau de collier 0.050 kg /pce)	Kg	0.800		
Asperge verte	Kg	0.150		
Beurre	Kg	0.040		
Huile tournesol	L	0.020		
Bouquet garni	Pce	1		
Ail	Kg	0.020		
Farine	Kg	0.030		
Fond brun de veau lié	L	0.300		
Crème liquide	L	0.100		
Concentré de tomate	Kg	0.030		
Oignon	Kg	0.080		
Carotte	Kg	0.080		
Garniture :				
Carotte	Kg	0.250		
Courgette	Kg	0.250		
Céleri rave	Kg	0.150		
Pomme	Kg	0.150		
Oignon grelot surgelé	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.060		
Sucre	Kg	0.050		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	0.100		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poire Belle-Hélène	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Éplucher, citronner et pocher les poires. → Confectionner la sauce chocolat. → Griller les amandes. → Dresser harmonieusement en coupe.	
Poires (4 pièces)	Kg	0.600		
Sucre	Kg	0.250		
Arôme vanille	L	0.050		
Cannelle	Kg	PM		
Citron jaune	Pce	0.250		
Sauce chocolat :				
Chocolat noir	Kg	0.150		
Crème liquide	L	0.150		
Beurre doux	Kg	0.040		
Décor :				
Glace vanille	L	0.300		
Amande effilée	Kg	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Abricots flambés, glace nougat et tuile	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base			→ Confectionner et cuire les tuiles. → Préparer les ingrédients pour le flambage. → Le flambage et la sauce sont réalisés en salle. → Dresser la glace.	
Abricot au sirop (4/4)	Boîte	1		
Sucre	Kg	0.050		
Citron jaune	Pce	0.250		
Beurre	Kg	0.010		
Cointreau	L	0.040		
Tuile :				
Amande effilée	Kg	0.050		
Sucre glace	Kg	0.050		
Farine	Kg	0.015		
Œuf	Pce	1		
Beurre	Kg	0.015		
Arôme vanille	L	0.050		
Décor :				
Glace nougat	L	0.300		