

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 :

☞ **Les gambas flambées au Whisky (4 portions)**
et

☞ **Le plateau de fromages (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)
Gambas flambées au Whisky (4 portions) Ou Crème froide de petits pois, Espuma cumin (4 portions)	Flambage des gambas en salle (service au guéridon)	
	Service à l'assiette	
Tranche de gigot, sauce Paloise, Pommes gaufrette, Tomate rôtie au Cheddar (4 portions) Ou Filet de saumon à l'unilatéral, Sauce chutney, mashed potatoes (4 portions)	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Crumble pommes, poires, Sorbet en verrine (4 portions) Ou Cheese-cake au chocolat, Crème anglaise (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (Crème anglaise en saucière, service à l'anglaise)	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (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 Évaluer 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			Gambas flambées au Whisky	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Peler, ciseler, suer les oignons, y ajouter les tomates concassées.</p> <p>→ Compoter, crémier, assaisonner, mixer, monter au beurre, débarrasser en saucière.</p> <p>→ Marquer en cuisson les gambas en bi-métal.</p> <p>→ Préparer et envoyer les différents composants du plat en salle (gambas sautées, sauce, mesclun).</p> <p>→ Le candidat flambera les gambas et dressera à l'assiette.</p>	
Gambas	Kg	0.600		
Whisky	L	0.05		
Crème épaisse	Kg	0.15		
Oignons	Kg	0.100		
Tomates	Kg	0.200		
Curry	PM			
Mesclun(250g)	Sachet	1		
Huile d'olive	L	0.05		
Beurre	Kg	0.050		
Vinaigre de vin	L	0.02		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème froide de petits pois, Espuma au cumin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Suer les échalotes ciselées, raidir les lardons, ciseler et suer les sucres.</p> <p>→ Ajouter les petits pois, mouiller au fond.</p> <p>→ Marquer en cuisson.</p> <p>→ Mixer, passer au chinois, crémier, réduire, refroidir, assaisonner.</p> <p>→ Réaliser les chip's de bacon, assembler son siphon pour l'espuma.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Petits pois surgelés	Kg	0.800		
Crème liquide	L	0.25		
Échalotes	Kg	0.150		
Fond blanc de veau	L	1.5		
Sucres	Kg	0.300		
Poitrine de porc fumée	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Garniture :				
Bacon (chip's)	Kg	0.100		
Espuma :				
Crème liquide	L	0.25		
Sel, poivre	PM			
Cumin	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tranche de gigot sautée, Sauce Paloise, Pommes gaufrette, Tomate rôtie au Cheddar	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer la réduction de la Paloise. → Tailler en gaufrette les pommes de terre, réserver. → Tailler les tomates en deux, lustrer à la moutarde, assaisonner et les recouvrir d'une fine tranche de Cheddar. → Sauter les tranches de gigot. → Terminer la sauce Paloise. → Rôtir les demi-tomates, réserver. → Frire les pommes gaufrette. → Assembler, dresser, envoyer.	
Tranche de gigot	Kg	0.800		
Huile	Kg	0.01		
Ail	Kg	0.080		
Laurier	PM			
Oignons	Kg	0.150		
Vin blanc	L	0.20		
Sauce Paloise :				
<u>Réduction</u>				
Échalotes	Kg	0.100		
Mignonette	PM			
Menthe fraîche	Botte	1/8		
Vin blanc	L	0.20		
Vinaigre blanc	L	0.10		
Jaunes d'œufs	Pce	3		
Beurre	Kg	0.200		
Garnitures :				
Pommes de terre Samba	Kg	0.800		
Tomates 45/55	Pce	4		
Cheddar	Kg	0.100		
Cerfeuil	Botte	1/8		
Moutarde anglaise	Kg	0.050		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de saumon à l'unilatéral, Sauce chutney, Mashed potatoes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Marquer le chutney en cuisson.</p> <p>➔ Marquer en cuisson la purée, passer, crémier, beurrer, assaisonner puis ajouter la ciboulette ciselée et réserver en poche.</p> <p>➔ Détailler le filet en escalopes, les sauter à l'unilatéral, les nourrir de jus de citron puis les lustrer au beurre.</p> <p>➔ Dresser à l'assiette, décorer, envoyer.</p>	
Filet de saumon	Kg	0.700		
Huile	L	0.05		
Citron	Pce	1		
Beurre	Kg	0.050		
Sauce chutney :				
Huile	L	0.02		
Échalotes	Kg	0.050		
Pommes	Kg	0.200		
Poires	Kg	0.120		
Abricots secs	Kg	0.080		
Cassonade	Kg	0.040		
Vinaigre de cidre	L	0.03		
Vin doux	L	0.03		
Zestes citron jaune	PM			
Garnitures :				
Pommes de terre	Kg	1		
Beurre	Kg	0.150		
Ciboulette	Botte	1/8		
Crème liquide	L	0.15		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crumble pommes, poires, sorbet en verrine	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser l'appareil à crumble. → Tailler les pommes et les poires. → Sauter les pommes et les poires au beurre, les flamber au Calvados. → Mouler, assembler, cuire, envoyer le crumble avec une verrine de sorbet pomme verte.	
Farine	Kg	0.150		
Sucre cassonade	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.200		
Extrait de vanille	PM			
Pommes	Kg	0.300		
Poires	Kg	0.300		
Calvados	L	0.04		
Garniture :				
Sorbet pomme verte	L	0.30		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cheese-cake au chocolat, Crème anglaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Décongeler selon protocole indiqué. → Confectionner les décors chocolat. → Réaliser la crème anglaise, la refroidir. → Dresser le crème anglaise en saucière pour le service à l'anglaise. → Dresser le cheese-cake, envoyer.	
Cheese-cake surgelé portion PAI	Pce	4		
Décor :				
Chocolat noir 64% couverture	Kg	0.200		
Crème anglaise :				
Lait	L	0.50		
Sucre	Kg	0.100		
Jaunes d'œufs	Pce	4		
Vanille gousse	Pce	1/2		