

# 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 <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	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"> <li>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, ...).</li> <li>Contrôler les marchandises (office).</li> </ul>	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 ( <b>annexe 5</b> )	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 :

☞ **La salade chinoise, sauce soja (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)
<b>Rouleau de printemps aux crevettes</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Salade chinoise, sauce soja</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Nouilles sautées au porc caramélisé</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Magret de canard laqué,</b> <b>Wok de légumes</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage du magret de canard (service au guéridon)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Beignets de banane, coulis exotique</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Coupe glacée aux saveurs de l'Asie</b> (4 portions)	Service à l'assiette (coulis en saucière, service à l'anglaise)	
	Service en coupe	

<p align="center"><b>ANNEXE 1</b></p> <p align="center"><b><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></b></p> <p align="center">(à remettre aux examinateurs pour correction)</p> <p align="center">C2-2.2</p>	N° du candidat :
	Date :

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
<b>AVANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>PENDANT LE SERVICE</b>			
	<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"/>	
<b>APRÈS LE SERVICE</b>			
	<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																							
<b>TOTAL</b>																							
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 :**

<b>PHASE ÉCRITE</b> C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						<b>PHASE PRATIQUE</b> 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>	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>BEURRE.OEUF.S.FROMAGE</b>							
<b>BOISSONS / ALCOOLS</b>							
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>							
<b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>							
<b>POISSONNERIE</b>							
<b>SURGELÉS</b>							
<b>OBSERVATIONS :</b> 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			Rouleaux de printemps aux crevettes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Confectionner la sauce : caraméliser le sucre avec le vinaigre de riz, ajouter le gingembre et la tomate, étuver quelques minutes et rectifier avec la sauce soja.</p> <p>→ Réhydrater les vermicelles (eau bouillante), préparer les garnitures, façonner les rouleaux de printemps.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Galettes de riz	Pce	4		
Carottes	Kg	0.04		
Concombre	Kg	0.04		
Huile de sésame	L	0.02		
Sauce soja sucrée	L	0.03		
Vermicelles de riz	Kg	0.04		
Soja frais	Kg	0.04		
Coriandre	Botte	1/6		
Crevettes roses	Kg	0.3		
Menthe	Botte	1/6		
Batavia	Pce	1/2		
<b>Sauce :</b>				
Tomates concassées	Kg	0.1		
Gingembre frais	Kg	0.005		
Sucre	Kg	0.02		
Vinaigre de riz	L	0.03		
Sauce soja sucrée	L	0.05		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade Chinoise, sauce soja	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Sauter les gambas, décortiquer.</p> <p>→ Préparer les éléments de la salade.</p> <p>→ Confectionner la vinaigrette.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Gambas	Kg	0.4		
Mesclun	Sachet	1/2		
Germes de soja	Kg	0.1		
Carottes (julienne)	Kg	0.1		
Cacahuètes	Kg	0.04		
Champignons noirs	Kg	0.04		
Graines de sésame	Kg	0.01		
<b>Vinaigrette :</b>				
Coriandre fraîche	Botte	1/6		
Huile d'arachide	L	0.03		
Huile de sésame	L	0.01		
Sauce nuoc-nam	L	0.01		
Sauce soja	L	0.02		
Sucre roux	Kg	0.01		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Nouilles sautées au porc caramélisé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Détailler le porc en petits morceaux, mariner dans le mélange : miel, sauce soja, huile, et gingembre haché.</p> <p>→ Tailler les légumes, cuire les nouilles.</p> <p>→ Rissoler la viande, ajouter les oignons puis la marinade, caraméliser, déglacer avec le fond, ajouter le sucre, obtenir une sauce sirupeuse.</p> <p>→ Dans un wok, chauffer de l'huile, sauter le chou et les carottes, ajouter les nouilles et parfumer avec les graines de sésame et le basilic.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Échine de porc	Kg	0.6		
Miel	Kg	0.05		
Huile d'arachide	L	0.04		
Sucre roux	Kg	0.01		
Sauce soja	L	0.05		
Fond de veau lié	L	0.2		
Nouilles chinoises	Kg	0.6		
Carottes (julienne)	Kg	0.1		
Chou chinois (chiffonnade)	Kg	0.15		
Oignons (lamelles)	Kg	0.2		
Graines de sésame	Kg	0.01		
Gingembre frais	Kg	0.01		
Basilic thaï	Botte	1/2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard laqué, Wok de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<div>➔ Parer le magret, mariner.</div> <div>➔ Préparer tous les légumes.</div> <div>➔ Sauter les légumes au wok.</div> <div>➔ Egoutter et sauter les magrets de canard. Déglacer avec la marinade, mouiller et réduire.</div> <div>➔ Envoyer le magret sur plat pour le découpage en salle.</div> <div>➔ Dresser et envoyer la garniture au plat.</div>	
Magrets de canard	Pce	2		
Huile de sésame	L	0.1		
Sauce soja	L	0.02		
Vinaigre de riz	L	0.01		
Sucre roux	Kg	0.01		
Graines de sésame	Kg	0.01		
<b>Wok :</b>				
Huile wok	L	0.03		
Gingembre frais	Kg	0.01		
Ail	Gousse	1		
Poireaux (julienne)	Kg	0.4		
Carottes (julienne)	Kg	0.4		
Pois gourmands	Kg	0.2		
Germes de soja	Kg	0.3		
Coriandre fraîche	Botte	1/6		
Sauce soja	L	0.02		
Citronnelle	Pce	1/2		
<b>Finition de sauce :</b>				
Fond brun	L	0.25		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Beignets de banane, Coulis exotique	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Confectionner la pâte à frire. → Préparer les bananes, frire les bananes à la demande. → Saupoudrer de sucre glace. → Dresser le coulis en saucière pour le service à l'anglaise. → Dresser et envoyer.	
Bananes	Pce	4		
Sucre glace	Kg	0.02		
Menthe fraîche	Botte	1/6		
<b>Pâte à frire :</b>				
Farine	Kg	0.125		
Bière	L	0.1		
Œuf	Pce	1		
Sucre	Kg	0.015		
Huile pour friture	PM			
<b>Coulis exotique :</b>				
Purée de fruits de la passion	Kg	0.2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe glacée aux saveurs de l'Asie	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Réaliser les coupes à la demande. → Dresser harmonieusement et envoyer.	
Sorbet mangue	L	0.25		
Sorbet passion	L	0.25		
Sorbet coco	L	0.25		
<b>Décor :</b>				
Litchis au sirop	Boîte	1/2		
Menthe fraîche	Botte	1/8		
Coco râpée	Kg	0.01		
Cigarettes russes	Pce	4		