

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 :

☞ **L'assiette de charcuteries (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) |
| Salade aux lentilles vertes du Puy (4 portions) Ou Assiette de charcuteries (4 portions) | Service à l'assiette (Sauce vinaigrette en saucière, service à l'anglaise) | |
| | Service à l'assiette | |
| Entrecôte double, sauce au bleu Purée de céleri, Granny Smith, châtaignes (4 portions) Ou Truite au lard, écrasé de pommes de terre (4 portions) | Découpage de l'entrecôte double en salle (service au guéridon) | |
| | Service à l'assiette | |
| Fromages (6 portions) | Service au plateau | Service à l'assiette |
| Millard (4 portions) Ou Pompe aux pommes (4 portions) | Service à l'assiette | |

| | |
|---|------------------|
| <p align="center">ANNEXE 1</p> <p align="center"><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></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) |
|--|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 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"/> | |
| 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"/> | |
| 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"/> | |

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 | | | Salade aux lentilles vertes du Puy | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>➔ Marquer en cuisson les lentilles. Suer les échalotes, raidir la poitrine de porc fumée, tailler la brunoise de carotte, mouiller au fond +bouquet garni + ail.</p> <p>➔ Détailler la garniture en cubes et le fromage en copeaux.</p> <p>➔ Confectionner la vinaigrette.</p> <p>➔ Assembler la salade à l'assiette, dresser et envoyer.</p> <p>➔ Dresser la vinaigrette en saucière pour le service à l'anglaise.</p> | |
| Lentilles vertes | Kg | 0.250 | | |
| Échalotes | Kg | 0.150 | | |
| Poitrine de porc fumée | Kg | 0.150 | | |
| Carottes | Kg | 0.300 | | |
| Bouquet garni | Pce | 1 | | |
| Ail | Kg | 0.050 | | |
| Fond blanc de veau | L | 0.5 | | |
| Garnitures : | | | | |
| Poitrine de porc ½ sel | Kg | 0.250 | | |
| Salers | Kg | 0.150 | | |
| Poire | Kg | 0.150 | | |
| Citron jaune | Pce | 1 | | |
| Vinaigrette : | | | | |
| Huile | L | 0.20 | | |
| Vinaigre de cidre | L | 0.10 | | |
| Poudre de noisettes | Kg | 0.050 | | |
| Décor : | | | | |
| Tomates cerises | Kg | 0.125 | | |
| Roquette (250g) | Sachet | 1 | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|-----------------------------------|--------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Assiette de charcuteries | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>➔ Réaliser la vinaigrette.</p> <p>➔ Tailler la charcuterie.</p> <p>➔ Assembler, dresser, envoyer.</p> | |
| Jambon sec | Kg | 0.100 | | |
| Saucisson sec | Kg | 0.100 | | |
| Saucisson à l'ail | Kg | 0.100 | | |
| Rillettes | Kg | 0.120 | | |
| Pâté de campagne | Kg | 0.120 | | |
| Condiments : | | | | |
| Petits oignons blancs au vinaigre | Kg | 0.080 | | |
| Cornichons | Kg | 0.100 | | |
| Beurre micro pain | Kg | 0.040 | | |
| Mesclun (250g) | Sachet | 1 | | |
| Vinaigrette : | | | | |
| Huile de noix | L | 0.20 | | |
| Vinaigre cidre | L | 0.10 | | |
| Moutarde à l'ancienne | Kg | 0.005 | | |
| Sel, poivre | PM | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|-------------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Entrecôte double, sauce au bleu Purée de céleri, Granny Smith, Châtaignes | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>→ Parer, mariner, réserver les entrecôtes.</p> <p>→ Réaliser la purée de céleri (crème et moutarde).</p> <p>→ Détailler les pommes en quartiers, citronner légèrement et sauter au beurre, réserver au chaud.</p> <p>→ Marquer en cuisson un fond brun, détendre légèrement avec la compote et y ajouter les châtaignes pour les cuire.</p> <p>→ Confectionner la sauce au bleu, réserver au chaud en saucière.</p> <p>→ Marquer les entrecôtes selon la cuisson demandée.</p> <p>→ Le candidat réalisera le service au guéridon et le découpage de la viande. Garniture au plat.</p> | |
| Entrecôtes double (2 pièces) | Kg | 0.600 | | |
| Huile | L | 0.05 | | |
| Beurre | Kg | 0.050 | | |
| Fleur de sel | PM | | | |
| Sauce : | | | | |
| Fourme d'Ambert | Kg | 0.150 | | |
| Vin blanc | L | 0.20 | | |
| Fond brun de veau lié | L | 0.5 | | |
| Crème liquide | L | 0.15 | | |
| Garnitures : | | | | |
| Galets de céleri surgelés PAI | Kg | 0.250 | | |
| Granny Smith (4 pièces) | Kg | 0.500 | | |
| Châtaignes (sous vide) | Kg | 0.250 | | |
| Beurre | Kg | 0.120 | | |
| Crème liquide | L | 0.10 | | |
| Moutarde à l'ancienne | Kg | 0.050 | | |
| Fond brun de veau | L | 0.50 | | |
| Compote de pommes | Kg | 0.150 | | |
| Citron (1 pièce) | Kg | 0.100 | | |
| Sel, poivre | PM | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|--------------------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Truite au lard, Ecrasé de pommes de terre | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>➔ Désarêter les filets de truite, réserver.</p> <p>➔ Marquer en cuisson la Duxelle de champignons, refroidir et la déposer sur les filets de truite.</p> <p>➔ Habiller les filets de truite avec les fines tranches de lard.</p> <p>➔ Cuire les pommes de terre, réaliser l'écrasé, beurrer et le réserver.</p> <p>➔ Plaquer les filets de truite habillés sur du papier sulfurisé et les cuire au four.</p> <p>➔ Sauter les tomates cerises, les réserver pour le décor.</p> <p>➔ Dresser, assembler, envoyer.</p> | |
| Filet de truite (4 filets) | Kg | 0.600 | | |
| Champignons de Paris | Kg | 0.500 | | |
| Échalotes | Kg | 0.100 | | |
| Persil | Botte | 1/8 | | |
| Beurre | Kg | 0.050 | | |
| Poitrine de porc fraîche en tranches | Kg | 0.250 | | |
| Garniture : | | | | |
| Pommes de terre | Kg | 1 | | |
| Beurre | Kg | 0.120 | | |
| Ciboulette | Botte | 1/8 | | |
| Décor : | | | | |
| Tomates cerises | Kg | 0.125 | | |
| Cerfeuil | Botte | 1/8 | | |
| Beurre | Kg | 0.040 | | |
| Huile d'olive | L | 0.02 | | |
| Fleur de sel | PM | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Millard | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Graisser les moules individuels. → Confectionner l'appareil à clafoutis. → Laver, égoutter, dénoyauter les cerises, les incorporer à l'appareil. → Marquer en cuisson. → Saupoudrer de sucre glace, dresser, envoyer. | |
| Farine | Kg | 0.50 | | |
| Œufs | Pce | 2 | | |
| Lait | L | 0.5 | | |
| Cerises fraîches | Kg | 0.300 | | |
| Sucre poudre | Kg | 0.030 | | |
| Beurre | Kg | 0.025 | | |
| Extrait vanille | PM | | | |
| Décor : | | | | |
| Sucre glace | Kg | 0.050 | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|---------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Pompe aux pommes | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Laver, éplucher, tailler en cubes les pommes. → Saupoudrer les pommes de sucre, cannelle, parfumer de vanille liquide. → Détailler l'abaisse de feuilletage. → Réaliser le sirop de lustrage. → Monter la pompe, dorer, enfourner, cuire, badigeonner de sirop à la sortie du four. → Dresser, envoyer. | |
| Sucre cassonade | Kg | 0.050 | | |
| Jaune d'œuf | Pce | 1 | | |
| Pommes Royal Gala | Kg | 0.600 | | |
| Crème fraîche | Kg | 0.050 | | |
| Extrait de vanille | PM | | | |
| Cannelle poudre | PM | | | |
| Pâte feuilletée PAI | Pce | 1 | | |
| Sirop : | | | | |
| Sucre | Kg | 0.100 | | |
| Calvados | L | 0.05 | | |
| Décor : | | | | |
| Sucre glace | Kg | 0.050 | | |