

# 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 Lyonnaise (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>Œuf cocotte au Saint-Marcellin</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Salade Lyonnaise</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (vinaigrette en saucière, service à l'anglaise)	
<b>Poulet en crapaudine, sauce Diable, Gratin Dauphinois</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Pavé de saumon à la Grenobloise, Pommes vapeur et légumes glacés</b> (4 portions)	Découpage du poulet (service au guéridon)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Bavarois cassis et son sablé</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Biscuit de Savoie façon île flottante</b> (4 portions)	Service à l'assiette	

<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>	<p><b>N° du candidat :</b></p>
	<p><b>Date :</b></p>

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"/>	
	<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"/>	
	<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"/>	
	<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.OEUFS.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			Œuf cocotte au Saint-Marcellin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Réaliser une Duxelle. → Réaliser la crème au St-Marcellin. → Beurrer les plats à œuf. Garnir de Duxelle. Déposer un œuf. Cuire les œufs façon cocotte. → Décorer, napper avec un peu de crème au St-Marcellin, envoyer.	
Œufs	Pièce	4		
Sel, poivre	PM			
Beurre	Kg	0,02		
<b>Duxelle :</b>				
Beurre	Kg	0,025		
Oignon	Kg	0,02		
Échalote	Kg	0,02		
Champignons de Paris	Kg	0,20		
<b>Crème au Saint Marcellin :</b>				
Saint-Marcellin	Pièce	1		
Crème liquide	L	0,15		
<b>Décor :</b>				
Persil plat	Botte	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade Lyonnaise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Pocher les œufs. → Sécher les tranches de lard au four. Sauter les foies de volailles. → Confectionner la vinaigrette au Blender. → Dresser et envoyer. → Dresser la vinaigrette en saucière pour le service à l'anglaise.	
Croûtons à l'ail	Kg	0.125		
Œufs (pochés)	Pce	4		
Mélange de salades	Sachet	1/2		
Tranches de lard	Pièce	4		
Raisins blancs	Kg	0.1		
Foies de volaille	Kg	0.20		
<b>Vinaigrette :</b>				
Œuf (poché)	Pce	1		
Ail	Gousse	1		
Vinaigre de Xérès	L	0.02		
Huile d'olive	L	0.06		
Ciboulette	Botte	1/6		
Pignons de pin	Kg	0.025		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet en crapaudine, Sauce Diable, Gratin Dauphinois	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Habiller, découper en crapaudine le poulet, moutarder, paner et rôtir. → Réaliser et cuire le gratin en plat sabot. → Confectionner la sauce diable. → Dresser le poulet au plat pour le découpage en salle. → Dresser la sauce en saucière. → Les garnitures seront dressées au plat. → Envoyer.	
Poulet 4/4	Pce	1		
Moutarde de Dijon	Kg	0.025		
Chapelure	Kg	0.100		
Huile	L	0.03		
<b>Sauce diable :</b>				
Vinaigre de vin rouge	L	0.05		
Échalote	Kg	0.02		
Vin blanc sec	L	0.08		
Fond brun de volaille	L	0.25		
Concentré de tomate	Kg	0.01		
Estragon	Botte	1/8		
Beurre	Kg	0.025		
Sel, poivre	PM			
<b>Gratin :</b>				
Pommes de terre	Kg	1		
Ail	Gousse	3		
Beurre	Kg	0.025		
Crème liquide	L	0.4		
Muscade	PM			
Sel, poivre	PM			
Cresson	Botte	1/2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de saumon à la Grenobloise, Pommes vapeur, légumes glacés	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>➔ Tourner et cuire à la vapeur les pommes de terre.</p> <p>➔ Tourner tous les légumes. Les glacer à blanc séparément.</p> <p>➔ Préparer la garniture Grenobloise (dés de citron, dés de pain de mie, câpres et persil haché).</p> <p>➔ Sauter les pavés de saumon, napper de sauce Grenobloise.</p> <p>➔ Dresser et envoyer.</p>	
Pavé de saumon (4 pces)	Kg	0.600		
Pain de mie (tranches)	Pièce	4		
Beurre	Kg	0.1		
Huile	L	0.04		
Citron	Kg	0.200		
Câpres	Kg	0.04		
Persil	Botte	1/6		
<b>Garniture :</b>				
Pommes de terre	Kg	1		
Carottes	Kg	0.4		
Courgettes	Kg	0.4		
Navets longs	Kg	0.4		
Beurre	Kg	0.06		
Sucre	Kg	0.06		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Bavarois cassis et son sablé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Sablé :</b>			<p>→ Confectionner la pâte à sablé. Cuire au four à 180°C. Détailler à la forme du moule du bavarois.</p> <p>→ Confectionner la meringue italienne.</p> <p>→ Confectionner l'appareil à bavarois (mousse cassis). Incorporer délicatement la meringue. Mouler et réserver au froid.</p> <p>→ Préparer le glaçage. Napper délicatement les bavarois.</p> <p>→ Dresser, décorer et envoyer.</p>	
Farine	Kg	0.1		
Levure chimique	Kg	0.002		
Sucre	Kg	0.08		
Beurre	Kg	0.08		
Sel	PM			
Œufs (jaunes)	Pce	2		
<b>Mousse cassis :</b>				
Pulpe de cassis surgelée	Kg	0.2		
Gélatine	Kg	0.006		
Crème liquide 35%	L	0.25		
<b>Meringue italienne :</b>				
Sucre	Kg	0.125		
Œufs (blancs)	Pce	2		
<b>Glaçage :</b>				
Nappage neutre	Kg	0.075		
Crème de cassis	L	0.02		
Pulpe de cassis	Kg	0.05		
<b>Décor :</b>				
Groseilles	Barquette	1/4		
Menthe fraîche	Botte	1/8		
Coulis de fruits rouges	L	0.15		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Biscuit de Savoie façon île flottante	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Biscuit de Savoie :</b>			<p>➔ Réaliser le biscuit de Savoie (blanchir les jaunes, le sucre et la vanille, ajouter la farine et incorporer l'appareil aux blancs d'œufs montés). Cuire au four dans des moules individuels chemisés.</p> <p>➔ Confectionner la crème anglaise.</p> <p>➔ Monter le biscuit (boule de glace et meringuettes) et le décorer d'amandes effilées.</p> <p>➔ Dresser et envoyer.</p>	
Farine	Kg	0.05		
Sucre	Kg	0.06		
Œufs	Pce	2		
Beurre	Kg	0.02		
Vanille (extrait)	PM			
<b>Crème anglaise :</b>				
Œufs (jaunes)	Pce	3		
Sucre	Kg	0.065		
Lait	L	0.4		
Vanille	Gousse	1		
Glace caramel	L	0.25		
<b>Décor :</b>				
Amandes effilées	Kg	0.02		
Meringuettes	Pce	12		