

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 mille-feuilles de blé noir au saumon fumé, crème fouettée (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) |
| Saint-Jacques au gratin (4 portions) Ou Mille-feuilles de blé noir au saumon fumé, Crème ciboulette (4 portions) | Service à l'assiette | |
| | Service à l'assiette | |
| Cotriade Bretonne (4 portions) Ou Filet mignon de porc, sauce à la bière, Garniture Mascotte (4 portions) | Service à l'assiette | |
| | Découpage du filet mignon (service au guéridon) | |
| Fromages (6 portions) | Service au plateau | Service à l'assiette |
| Sablé breton aux fraises, Coulis de fruits rouges, Chantilly (4 portions) Ou Pomme au four, caramel beurre salé, Sorbet pomme (4 portions) | Service à l'assiette (coulis en saucière, service à l'anglaise) | |
| | 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> | <p>N° du candidat :</p> |
| | <p>Date :</p> |

| 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"/> | |
| | <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 | | | Saint-Jacques au gratin | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Étuver les poireaux (julienne) au beurre. → Réaliser une sauce mousseline (hollandaise + crème fouettée). → Réduire à glace (fumet, vin blanc, échalotes). → Ajouter les poireaux. Monter les coquilles Saint-Jacques. → Passer au four puis gratiner sous la salamandre. → Dresser et envoyer. | |
| Noix de St-Jacques | Kg | 0.3 | | |
| Échalotes | Kg | 0.03 | | |
| Vin blanc | L | 0.05 | | |
| Fumet de poisson | L | 0.20 | | |
| Poireaux | Kg | 0.35 | | |
| Beurre | Kg | 0.15 | | |
| Œufs (jaune) | Pce | 2 | | |
| Citron | Pce | 1/2 | | |
| Crème liquide | L | 0.10 | | |
| Chapelure | Kg | 0.05 | | |
| Persil | Botte | 1/4 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|---------------------------|-----------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Mille-feuilles de blé noir au saumon fumé, Crème ciboulette | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Détailler des disques de galettes (10cm de diamètre), des-sécher au four. Monter une crème fouettée et la parfumer aux herbes et au citron. → Réduire le vinaigre balsamique (décoration). → Dresser et envoyer. | |
| Galette de blé noir (PAI) | Pce | 4 | | |
| Saumon fumé | Kg | 0.2 | | |
| Crème liquide 35 % | L | 0.20 | | |
| Ciboulette | Botte | 1/2 | | |
| Aneth | Botte | 1/6 | | |
| Citron | Pce | 1 | | |
| Pousse de betterave | Barquette | 1/6 | | |
| Vinaigre balsamique | L | 0.15 | | |
| Tomates cerises | Pce | 4 | | |
| Roquette (250g) | Sachet | 1/8 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|---------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Cotriade Bretonne | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>→ Suer les légumes au beurre, ajouter arêtes, bouquet garni et ail. Déglacer vin blanc, réduire. Mouiller au fumet de poisson. Cuire 30 mn, mixer, chinoiser, crémier, réduire.</p> <p>→ Tourner tous les légumes et les cuire à la vapeur.</p> <p>→ Pocher les morceaux de poisson dans la sauce cotriade.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p> | |
| Cabillaud (filet) | Kg | 0.4 | | |
| Saumon (filet) | Kg | 0.4 | | |
| Beurre | Kg | 0.05 | | |
| Poireaux | Kg | 0.1 | | |
| Oignons | Kg | 0.04 | | |
| Échalotes | Kg | 0.04 | | |
| Céleri branche | Kg | 0.04 | | |
| Fumet de poissons | L | 1 | | |
| Vin blanc (sec) | L | 0.10 | | |
| Bouquet garni | Pce | 1 | | |
| Crème liquide 35% | L | 0.10 | | |
| Ail (gousses) | Pce | 2 | | |
| | | | | |
| Garniture : | | | | |
| Carottes | Kg | 0.4 | | |
| Courgettes | Kg | 0.4 | | |
| Pommes de terre | Kg | 0.4 | | |
| | | | | |
| Décoration : | | | | |
| Cerfeuil | Botte | 1/8 | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|------------------------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Filet mignon de porc, sauce à la bière, garniture mascotte | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>→ Cuire à blanc les fonds d'artichauts.</p> <p>→ Rissoler les pommes noisette.</p> <p>→ Glacer les carottes taillées en sifflets.</p> <p>→ Cuire les brocolis à la vapeur.</p> <p>→ Ficeler, sauter le filet mignon, ajouter les oignons ciselés, flamber, finir la cuisson au four.</p> <p>→ Déglacer avec la bière, réduire, mouiller fond brun, réduire, monter au beurre.</p> <p>→ Le mignon de porc est à envoyer au plat et à trancher en salle par le candidat.</p> <p>→ Dresser et envoyer la garniture au plat.</p> | |
| Filet mignon de porc | Kg | 0.6 | | |
| Bière brune | L | 0.25 | | |
| Whisky (blend) | L | 0.02 | | |
| Oignons | Kg | 0.05 | | |
| Fond brun | L | 0.50 | | |
| Beurre | Kg | 0.025 | | |
| | | | | |
| Garniture : | | | | |
| Pommes de terre noisette surgelées | Kg | 0.25 | | |
| Fonds d'artichauts (surgelés) | Pce | 4 | | |
| Carottes | Kg | 0.25 | | |
| Sucre | Kg | 0.03 | | |
| Beurre | Kg | 0.06 | | |
| Sel, poivre | PM | | | |
| Brocolis | Kg | 0.25 | | |
| Citron | Pce | 1/2 | | |
| Persil | Botte | 1/4 | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|----------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Sablé breton aux fraises, Coulis de fruits rouges, Chantilly | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Sablé : | | | → Réaliser la pâte sablée, laisser reposer. → Façonner des boudins réguliers. → Détailler 4 disques de 3.5 cm d'épaisseur. → Cuire au four à 180°C - 12 mn. → Monter la crème Chantilly. → Dresser le coulis de fruits rouges en saucière pour le service à l'anglaise. | |
| Sucre | Kg | 0.06 | | |
| Beurre | Kg | 0.08 | | |
| Jaunes d'œufs | Pce | 2 | | |
| Farine | Kg | 0.1 | | |
| Levure chimique | Kg | 0.002 | | |
| Sel | Kg | 0.003 | | |
| Fraises | Kg | 0.25 | | |
| Coulis de framboises | L | 0.10 | | |
| Menthe fraîche | Botte | 1/8 | | |
| Chantilly : | | | | |
| Crème liquide 35 % | L | 0.50 | | |
| Sucre glace | Kg | 0.03 | | |
| Extrait de vanille | L | 0.005 | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|----------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Pomme au four, caramel beurre salé, sorbet pomme | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Pomme (Gala) | Kg | 0.6 | → Rôtir les pommes au four 200°C. → Dresser et envoyer. | |
| Beurre ½ sel | Kg | 0.1 | | |
| Sucre roux | Kg | 0.125 | | |
| Calvados | L | 0.04 | | |
| | | | | |
| Décoration : | | | | |
| Crêpes dentelles | Pce | 4 | | |
| Caramel au beurre salé PAI | Kg | 0.03 | | |
| Sorbet pomme | L | 0.25 | | |