

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 plateau de fromages (4 portions)**
et

☞ **L'ananas flambé, sorbet mangue (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)
Marinade exotique de poissons (4 portions) Ou Féroce d'avocat (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
Cari de poulet, riz créole (4 portions) Ou Morue pochée au lait de coco, Patates douces au four (4 portions)	Service à l'assiette (riz créole à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Ananas flambé, sorbet mangue (4 portions) Ou Mousse fruits de la passion, Coulis mangue (4 portions)	Flambage en salle (service au guéridon)	
	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			Marinade exotique de poissons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Escaloper finement la dorade. → Ranger les tranches dans les assiettes sans les superposer. → Arroser de jus de citron vert et de zestes. → Agrémenter avec le restant des ingrédients. → Dresser harmonieusement et envoyer.	
Filets de dorade	Kg	0.5		
Citrons verts	Pce	2		
Huile d'olive	L	0.05		
Gingembre	Kg	0.005		
Noix de coco râpée	Kg	0.01		
Piment d'Espelette	PM			
Concombre	Pce	1/4		
Mesclun	Sachet	1/4		
Vinaigrette :				
Huile d'olive	L	0.05		
Vinaigre balsamique	L	0.03		
Moutarde	Kg	0.010		
Tomates cerises	Kg	0.08		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Féroce d'avocat	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Pocher le cabillaud à l'eau salée. → Émincer les avocats et les sauter quelques secondes à l'huile d'olive, les mixer avec le lait de coco, les oignons ciselés, l'ail et le piment. → Terminer avec le cabillaud essoré. → Confectionner un coulis de poivron. → Réaliser une brunoise de poivrons pour la décoration. → Dresser et envoyer.	
Avocats	Pce	2		
Cabillaud (filet)	Kg	0.25		
Huile d'olive	L	0.08		
Lait de coco	L	0.05		
Ail	Gousse	1		
Piment rouge	PM			
Oignon	Kg	0.02		
Sel, poivre, cumin	PM			
Coulis :				
Poivron rouge	Kg	0.1		
Huile d'olive	PM			
Sel, Tabasco	PM			
Décor :				
Poivron rouge	Kg	0.05		
Aneth	Botte	1/6		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cari de poulet, riz créole	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Découper le poulet à cru.</p> <p>→ Assaisonner les morceaux de poulet avec le mélange d'épices.</p> <p>→ Raidir à l'huile, décanter et ajouter oignons ciselés.</p> <p>→ Suer, singer, mouiller avec le fond blanc et ajouter l'ail, girofle et cardamone.</p> <p>→ Remettre les morceaux de poulet et ajouter les tomates.</p> <p>→ Couvrir et cuire à couvert pendant 25 mn.</p> <p>→ Décanter et chinoiser la sauce, crémier et réduire.</p> <p>→ Cuire le riz créole. Dresser le riz en légumier pour service à l'anglaise par le candidat.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Poulet 4/4	Pce	1		
Huile d'arachide	L	0.05		
Clous de girofle	Pce	4		
Cardamone	Pce	4		
Oignons	Kg	0.1		
Ail	Gousse	3		
Piment de Cayenne	PM			
Cumin, curcuma	PM			
Fond blanc de volaille	L	0.6		
Crème liquide	L	0.15		
Coriandre	Botte	1/8		
Tomates	Pce	4		
Farine	Kg	0.02		
Riz créole :				
Riz Basmati	Kg	0.3		
Beurre	Kg	0.05		
Décor :				
Coriandre fraîche	Botte	1/8		
Cacahuètes grillées	Kg	0.03		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Morue pochée au lait de coco, Patates douces au four	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Cuire les patates douces enveloppées dans du papier aluminium au four à 200°C pendant 1H.</p> <p>→ Réunir l'échalote ciselée, le jus d'ananas, le rhum, le jus de citron et la vanille grattée dans une sauteuse. Réduire à glace.</p> <p>→ Plaquer les filets de cabillaud dans un sautoir. Verser le lait de coco, compléter à hauteur avec de l'eau. Ajouter le citron pelé à vif.</p> <p>→ Pocher les filets environ 10 mn à frémissement.</p> <p>→ Couper les patates douces dans la longueur. Nourrir la chair de beurre et l'assaisonner. Parsemer de sésame et graines de pavot.</p> <p>→ Ajouter une cuillère d'eau à la réduction de la sauce. Émulsionner au beurre.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Morue (cabillaud)	Kg	0.7		
Lait de coco	L	0.25		
Eau	PM			
Citron	Pce	1/2		
Garniture :				
Patates douces	Kg	0.8		
Beurre	Kg	0.08		
5 épices	PM			
Graines de pavot	PM			
Graines de sésame dorées	PM			
Sauce :				
Échalotes	Kg	0.05		
Jus d'ananas	L	0.05		
Rhum blanc	L	0.03		
Jus de citron vert	Pce	1/2		
Gousse de vanille	Pce	1/2		
Beurre	Kg	0.1		
Décor :				
Roquette	Sachet	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Ananas flambé, sorbet mangue	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Ananas (avion)	Pce	1	<p>→ Préparer l'ananas en 8 rondelles (par la cuisine), dresser sur un plat.</p> <p>→ Flamber l'ananas en salle.</p> <p>→ Dresser et envoyer le sorbet au moment.</p>	
Sucre	Kg	0.1		
Citrons verts	Pce	2		
Jus d'ananas	L	0.08		
Rhum	L	0.04		
Beurre	Kg	0.02		
Sorbet mangue	L	0.25		
Menthe fraîche	Botte	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mousse fruits de la passion, Coulis mangue	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Dacquoise :			<p>→ Réaliser la Dacquoise, tamiser le sucre glace, poudre d'amandes, coco râpée. Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les poudres. Coucher l'appareil. Cuire au four à 180°C - 5 mn.</p>	
Sucre glace	Kg	0.065		
Poudre d'amandes	Kg	0.065		
Noix de Coco râpée	Kg	0.05		
Blanc d'œuf	Kg	0.09		
Sucre	Kg	0.025		
Citron	Pce	1/2		
Mousse passion :			<p>→ Réaliser la mousse à la passion : coller la pulpe à la gélatine, monter la crème fouettée, monter une meringue italienne. Incorporer la crème fouettée puis la meringue à la pulpe collée. Mettre en poche et mouler.</p>	
Pulpe de passion	Kg	0.3		
Gélatine (Or)	Kg	0.01		
Crème liquide 35%	L	0.125		
Blancs d'œufs	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.15		
Eau	L	0.05		
Coulis mangue :			<p>→ Confectionner le coulis.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Purée de mangue	Kg	0.1		
Sucre glace	Kg	0.03		
Purée d'abricot	Kg	0.05		
Gousse de vanille	Pce	1/2		