

# 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
<b>11 h 00 – 12 h 00</b> <b>18 h 00 – 19 h 00</b> <b>Repas du candidat</b>			
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 :

☞ **Les samoussas (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>Dhal (soupe de lentilles)</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Samoussas</b> (4 portions)	Service à l'anglaise de la soupe	
	Service à l'assiette	
<b>Poulet à l'Indienne, semoule parfumée</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Daurade Tika Massala, riz parfumé</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Filetage de la Daurade (service au guéridon)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Pana cotta au thé au Jasmin, Glace vanille</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Savarin aux agrumes</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	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>	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.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			Dhal (soupe de lentilles)	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>➔ Rincer les lentilles.</p> <p>➔ Suer l'oignon, l'ail, le gingembre à l'huile d'olive. Ajouter la tomate concassée, le massalé et le thym.</p> <p>➔ Ajouter les lentilles, mouiller avec l'eau. Cuire à couvert 40 mn.</p> <p>➔ Mixer, chinoiser, crémier et ajouter le piment d'Espelette, la coriandre hachée.</p> <p>➔ Dresser la soupe en soupière pour le service à l'anglaise en salle.</p>	
Lentilles corail	Kg	0.3		
Tomates	Kg	0.2		
Massalé	PM			
Thym	PM			
Coriandre	Botte	1/8		
Ail	Gousse	1		
Gingembre	Kg	0.005		
Huile d'olive	L	0.03		
Oignon	Kg	0.05		
Piment d'Espelette	PM			
Bouillon (cube)	Pce	1		
Eau	L	1.5		
Crème liquide	L	0.2		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Samoussas	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Suer les oignons, carottes (en brunoise).</p> <p>→ Ajouter le bœuf haché, les épices et le concentré de tomates.</p> <p>→ Cuire à l'anglaise les petits pois.</p> <p>→ Détailler des bandes de feuille Filo.</p> <p>→ Façonner les samoussas avec la farce. Beurrer et cuire au four à 180°C jusqu'à coloration.</p> <p>→ Réaliser une sauce menthe au fromage blanc.</p> <p>→ Réaliser une vinaigrette avec le fruit de la passion et l'huile d'olive.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Bœuf haché	Kg	0.15		
Pâte filo (feuilles)	Pce	4		
Petits pois	Kg	0.12		
Tomate concentrée	Kg	0.025		
Oignon rouge	Kg	0.05		
Gingembre frais	Kg	0.005		
Curcuma, cumin	PM			
Carotte	Kg	0.05		
Beurre	Kg	0.1		
Mesclun	Sachet	1/4		
Jus Fruits de la passion	L	0.02		
Huile d'olive	L	0.04		
Sel, poivre	PM			
Fromage blanc	Kg	0.12		
Menthe fraîche	Botte	1/6		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet à l'Indienne, Semoule parfumée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>➔ Découper le poulet à cru, marquer un fond blanc en cuisson.</p> <p>➔ Tailler les tomates et l'aubergine en brunoise puis étuver à l'huile d'olive.</p> <p>➔ Préparer la semoule.</p> <p>➔ Pocher les morceaux de poulet dans le fond blanc chinoisé.</p> <p>➔ Réaliser la sauce : réduire de moitié le fond blanc, suer les oignons ciselés, singer, mouiller avec le fond, ajouter le bouquet garni et les épices. Réduire, crémier, citronner.</p> <p>➔ Dresser et envoyer.</p>	
Poulet 4/4	Pce	1		
Carotte	Kg	0.05		
Oignon	Kg	0.05		
Poireau	Kg	0.05		
Céleri branche	Kg	0.025		
Bouquet garni	Pce	1		
Ail	Gousse	1		
<b>Semoule :</b>				
Semoule moyenne	Kg	0.25		
Beurre	Kg	0.05		
Tomates	Kg	0.125		
Aubergine	Kg	0.1		
Huile d'olive	L	0.04		
<b>Sauce :</b>				
Beurre	Kg	0.025		
Oignon	Kg	0.04		
Farine	Kg	0.025		
Lait de coco	L	0.2		
Cumin, girofle, cannelle, muscade	PM			
Crème liquide	L	0.2		
Citron vert (jus)	Pce	1		
Coriandre fraîche	Botte	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Daurade Tika Massala, Riz parfumé	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Habiller les daurades.  → Confectionner la marinade et disposer les daurades.  → Cuire le riz façon créole avec les épices.  → Réaliser le curry : suer les oignons, ajouter les épices et le concentré.  → Ajouter la concassée de tomates à la base du curry. Déposer les daurades et cuire au four à couvert (180°C - environ 15 mn)  → Dresser la daurade au plat pour le filetage en salle.  → Dresser le riz en légumier.  → Envoyer.	
Daurade royale (portion)	Pce	4		
<b>Marinade :</b>				
Graines de coriandre	Kg	0.001		
Yaourt	Pce	1		
Cumin, paprika, piment	PM			
Ail	Gousse	1		
Gingembre frais	Kg	0.005		
Menthe fraîche	Botte	1/8		
<b>Curry :</b>				
Oignons	Kg	0.125		
Ail	Gousse	2		
Piment vert	Pce	1		
Beurre	Kg	0.05		
Concassée de tomates	Kg	0.3		
Concentré de tomate	Kg	0.02		
Curry, Massalé	PM			
Coriandre fraîche	Botte	1/8		
Crème fraîche	Kg	0.05		
<b>Riz parfumé :</b>				
Riz sauvage	Kg	0.25		
Cannelle, poivre noir	PM			
Beurre	Kg	0.06		
Bouquet garni	Pce	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pana cotta au thé au Jasmin, Glace vanille	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Lait entier	L	0.5	→ Réaliser la pana cotta, réserver au frais. → Confectionner l'appareil à tuile et les cuire. → Dresser, décorer et envoyer.	
Thé noir au Jasmin	Sachet	2		
Sucre	Kg	0.09		
Gélatine	Kg	0.008		
Glace vanille	L	0.25		
<b>Tuile :</b>				
Farine	Kg	0.05		
Sucre	Kg	0.05		
Blanc d'œuf	Pce	1		
Extrait de vanille	PM			
Beurre	Kg	0.03		
Lait	L	0.02		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Savarin aux agrumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Pâte à savarin :</b>			→ Confectionner la pâte à savarin. → Réaliser le sirop de punchage. → Cuire les savarins à 180°C - 30 mn. → Puncer les savarins chauds au sirop froid. → Lever les segments d'agrumes. → Monter la Chantilly. → Dresser et envoyer.	
Beurre	Kg	0.05		
Lait	L	0.05		
Levure fraîche	Kg	0.006		
Farine T45	Kg	0.125		
Sucre	Kg	0.01		
Sel	PM			
Œufs	Pce	2		
Citron (zeste)	Pce	1/4		
<b>Sirop punchage :</b>				
Jus d'orange	L	0.5		
Sucre	Kg	0.25		
Cannelle	PM			
Anis étoilé	PM			
Pamplemousse (zestes)	Pce	1/4		
Grand-Marnier	L	0,02		
<b>Garniture :</b>				
Oranges	Pce	2		
Pamplemousse	Pce	1		
Menthe fraîche	Botte	1/8		
<b>Chantilly :</b>				
Crème liquide	L	0.20		
Sucre glace	Kg	0.03		
Extrait de vanille	L	PM		