

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 :

☞ **Les moules farcies au chorizo (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)
Gaspacho (4 portions) Ou Moules farcies au chorizo (4 portions)	Service à l'anglaise	
	Service à l'assiette	
Encornets à la Madrilène, riz safrané (4 portions) Ou Carré de porc poêlé aux piquillos, Tian de légumes (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage du carré de porc (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Turròn glacé, coulis d'abricots (4 portions) Ou Crème brûlée Catalane (4 portions)	Service à l'assiette	

ANNEXE 1 <u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u> (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.2	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"/>	
	<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"/>	
	<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			Gaspacho	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Monder, épépiner les tomates.</p> <p>→ Éplucher les poivrons, dégermer l'ail.</p> <p>→ Réunir tous les ingrédients, laisser macérer au frais.</p> <p>→ Mixer au blender au moment. Rectifier si besoin avec de l'eau glacée, émulsionner à l'huile d'olive.</p> <p>→ Le Gaspacho sera servi à l'Anglaise.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Tomates mûres	Kg	1.5		
Poivrons rouges	Kg	0.125		
Oignons rouges	Kg	0.125		
Ail	Gousse	3		
Concombre	Kg	0.2		
Pain de mie	Kg	0.03		
Vinaigre de Xérès	L	0.03		
Jus d'ananas	L	0.01		
Basilic	Botte	1/4		
Sel, poivre, piment d'Espelette	PM			
Huile d'olive	L	0.1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Moules farcies au chorizo	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Ouvrir les moules façon marinière.</p> <p>→ Confectionner le beurre composé au chorizo.</p> <p>→ Beurrer les moules, saupoudrer de chapelure et persil haché.</p> <p>→ Gratiner à la salamandre et dresser sur un lit de gros sel.</p> <p>→ Envoyer.</p>	
Moules d'Espagne	Kg	1		
Chorizo doux	Kg	0.15		
Beurre	Kg	0.25		
Persil	Botte	1/2		
Chapelure	Kg	0.05		
Sel, poivre	PM			
Gros sel	PM			
Citron	Kg	0.200		
Vin blanc sec	L	0.1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Encornets à la Madrilène, Riz safrané	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser une fondue de tomates. → Détailler en anneaux les encornets. → Tailler en brunoise les poivrons et les tomates. → Cuire le riz façon créole, le lier au beurre et le parfumer au safran. → Sauter les encornets. Ajouter les tomates et les poivrons. → Dresser et envoyer.	
Encornets (tubes)	Kg	0.6		
Tomates	Kg	0.25		
Poivrons de couleur	Kg	0.25		
Fondue de tomates :				
Tomates	Kg	0.6		
Oignons	Kg	0.08		
Bouquet garni	Pce	1		
Ail	Gousse	2		
Sel, poivre	PM			
Huile d'olive	L	0.1		
Riz safrané :				
Riz long	Kg	0.25		
Safran en poudre	Kg	0.001		
Persil	Botte	1/6		
Beurre	Kg	0.04		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré de porc poêlé aux Piquillos, tian de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Préparer le carré, marquer en cuisson (façon poêlage).</p> <p>➔ Émincer les légumes.</p> <p>➔ Chemiser les ramequins d'huile d'olive, d'ail, d'une tranche de jambon. Monter le tian.</p> <p>➔ Cuire le tian au four à 180°C.</p> <p>➔ Confectionner le fond de poêlage.</p> <p>➔ Dresser le carré sur plat pour le découpage en salle.</p> <p>➔ Dresser les tians au plat.</p> <p>➔ Dresser la sauce en saucière.</p> <p>➔ Envoyer.</p>	
Carré de porc (4 côtes)	Kg	0.800		
Vin blanc	L	0.1		
Oignons	Kg	0.08		
Concassée de tomates	Kg	0.125		
Ail	Gousse	2		
Thym	Botte	1/6		
Sel, poivre	PM			
Malaga	L	0.04		
Fond brun lié	L	0.4		
Huile d'olive	L	0.05		
Garniture et finition :				
Piquillos (boîte)	4/4	1/4		
Jambon type Serrano	Tranche	4		
Courgettes	Kg	0.2		
Tomates	Kg	0.35		
Aubergine	Kg	0.2		
Huile d'olive	L	0.01		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Turròn glacé, coulis d'abricots	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner et cuire les tuiles aux amandes. → Torréfier les amandes. → Détailler les abricots. → Dresser le Turròn et envoyer.	
Nougat glacé	Pièce	4		
Coulis d'abricots	Kg	0.2		
Tuile aux amandes :				
Poudre d'amandes	Kg	0.1		
Sucre glace	Kg	0.1		
Farine	Kg	0.025		
Oeuf	Pce	1		
Blanc d'œuf	Pce	1		
Beurre	Kg	0.025		
Vanille (extrait)	PM			
Décor :				
Abricots	Kg	0.2		
Menthe fraîche	Botte	1/6		
Amandes effilées	Kg	0.02		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crème brûlée Catalane	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Réaliser l'appareil à crème brûlée. Cuire au four à 100°C -45 mn. → Réaliser l'appareil à tuiles, crémiser le beurre avec le sucre, ajouter le jus d'orange puis la farine. → Façonner les tuiles et cuire au four à 180°C jusqu'à coloration. → Caraméliser au moment, dresser et envoyer.	
Œufs (jaunes)	Pce	6		
Lait	L	0.2		
Crème liquide	L	0.3		
Sucre	Kg	0.08		
Vanille	Gousse	1/2		
Orange (zestes)	PM			
Triple sec	L	0.03		
Sucre roux	PM			
Menthe fraîche	Botte	1/8		
Tuile dentelle :				
Orange (jus)	Kg	0.100		
Farine	Kg	0.06		
Beurre	Kg	0.08		
Sucre	Kg	0.18		