

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 fraises Melba (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)
Soupe de poissons (4 portions) Ou Tarte fine aux escargots, sauce pesto (4 portions)	Service à l'assiette	
Dos de merlu, sauce Dugléré, Gratin de fenouil à l'orange (4 portions) Ou Côte de bœuf, sauce béarnaise, Pommes Pont-Neuf (4 portions)	Service à l'assiette (Sauce Dugléré en saucière, service à l'anglaise)	
	Découpage de la côte de bœuf en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tarte Tatin (4 portions) Ou Fraises Melba (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service en coupe	

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			Soupe de poissons	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Remettre en température la soupe. → Réaliser la sauce rouille. → Réserver en saucière. → Préparer la baguette en croûtons et les passer à l'ail. → Dresser à l'assiette, garniture à part.	
Soupe de poisson PAI	L	1.000		
Ail	Kg	0.005		
Baguette	Pce	1		
Gruyère râpé	Kg	0.120		
Sauce rouille :				
Huile d'olive	L	0.015		
Safran	PM			
Jaune d'œuf	Pce	1		
Moutarde	Kg	0.020		
Ail	Kg	0.005		
Citron	Kg	0.020		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte fine aux escargots, Sauce pesto	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Marquer la fondue de tomates en cuisson. → Réserver, refroidir. → Détailler les abaisses de pâte feuilletée, piquer et précuire. → Disposer la fondue de tomates, déposer les escargots, assaisonner et marquer en cuisson. → Dresser à l'assiette, envoyer.	
Pâte feuilletée surgelée PAI	Plaque	0.5		
Garnitures :				
Escargots	Boîte	0.5		
Tomates concassées (boîte 4/4)	Pce	1		
Échalotes	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.040		
Huile d'olive	L	0.020		
Beurre	Kg	0.030		
Sucre	Kg	0.030		
Moutarde	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pce	1		
Pesto PAI	Kg	0.100		
Décor :				
Basilic	Botte	1/8		
Persil	Botte	1/2		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Dos de merlu, sauce Dugléré, Gratin de fenouil à l'orange	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Laver, émincer et étuver le fenouil. → Mouiller au jus d'orange et laisser cuire. → Réaliser le court mouillement pour la cuisson et la sauce Dugléré. → Plaquer et cuire les dos de merlu. → Décanter et réaliser la sauce par réduction. → Zester et blanchir l'orange, en saupoudrer de fenouil. → Napper de Boursin et gratiner. → Dresser, assembler, envoyer. → La sauce Dugléré sera dressée en saucière pour le service à l'anglaise.	
Dos de merlu (4 pièces)	Kg	0.600		
Sauce Dugléré :				
Échalotes	Kg	0.070		
Tomates concassées	Kg	0.200		
Persil	Botte	1/8		
Fumet de poisson	L	0.250		
Beurre	Kg	0.080		
Vin blanc	L	0.150		
Gratin :				
Fenouil	Kg	0.800		
Huile d'olive	L	0.040		
Graines de carvi	PM			
Oranges	Kg	1.200		
Boursin micro pain	Pce	8		
Crème liquide	L	0.200		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Côte de bœuf, sauce béarnaise, Pommes Pont-Neuf	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Apprêter les pommes de terre, les tailler en Pont-Neuf.</p> <p>➔ Réaliser la réduction de béarnaise.</p> <p>➔ Marquer les côtes de bœuf et les terminer au four selon cuisson.</p> <p>➔ Terminer la sauce béarnaise.</p> <p>➔ Frire les pommes Pont-Neuf.</p> <p>➔ Dresser les côtes au plat pour découpage en salle, la Béarnaise en saucière et les garnitures au plat.</p>	
2 Côtes de bœuf doubles	Kg	0.700		
Beurre	Kg	0.050		
Huile	L	0.020		
Sauce Béarnaise :				
<u>Réduction</u>				
Échalotes	Kg	0.100		
Mignonnette	PM			
Estragon	Botte	1/8		
Vin blanc	L	0.20		
Vinaigre blanc	L	0.10		
Jaunes d'œufs	Pce	3		
Beurre	Kg	0.200		
Pommes Pont-Neuf :				
Pomme de terre BF15	Kg	1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte Tatin	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Décongeler selon protocole. → Les tiédir au four et portionner. → Réaliser la crème Chantilly. → Assembler, dresser à la demande.	
Tarte Tatin PAI	Pce	1		
Glace vanille	L	0.25		
Chantilly :				
Crème liquide 35%	L	0.25		
Sucre glace	Kg	0.040		
Extrait de vanille	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Fraises Melba	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Apprêter les fraises. → Réaliser la crème Chantilly. → Dresser, décorer, envoyer à la minute.	
Fraises	Kg	0.400		
Glace vanille	L	0.25		
Coulis de fruits rouges surgelé	L	0.20		
Chantilly :				
Crème liquide 35%	L	0.25		
Sucre glace	Kg	0.040		
Extrait de vanille	PM			