

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 :

☞ **La coupe Gasconne (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)
Croustade d'œufs brouillés au piment d'Espelette (4 portions) Ou Salade gourmande du Sud-Ouest (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (Vinaigrette en saucière, service à l'anglaise)	
Daurade grillée au beurre anisé, Flan de légumes (4 portions) Ou Magret de canard aux cerises Pommes sarladaises (4 portions)	Service à l'assiette	
	Tranchage du magret en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Coupe Gasconne (4 portions) Ou Crumble aux abricots, sorbet fraise-basilic (4 portions)	Service en coupe	
	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.OEUF.S.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			Croustade d'œufs brouillés au piment d'Espelette	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Détailler les croustades. → Plaquer et cuire les croustades. → Réaliser les œufs brouillés. → Assaisonner, garnir, décorer, dresser, envoyer.	
Pâte feuilletée surgelée	Pce	1		
Œufs	Pce	6		
Piment d'Espelette	PM			
Crème liquide	L	0.2		
Beurre	Kg	0.150		
Sel, poivre	PM			
Cerfeuil	Botte	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade gourmande du Sud-Ouest	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la vinaigrette et la conditionner. → Sauter et réserver au chaud les foies et gésiers. → Dresser la salade, répartir la garniture. → Assaisonner et décorer pour envoi. → Dresser vinaigrette en saucière pour service à l'anglaise par le candidat.	
Mesclun de salade (250g)	Sachet	1		
Gésiers confits	Kg	0.200		
Foies confits	Kg	0.200		
Magret de canard fumé tranché	Kg	0.200		
Cerneaux de noix	Kg	0.150		
Tomates	Kg	0.250		
Ciboulette	Botte	1/2		
Vinaigrette :				
Huile de noix	L	0.20		
Vinaigre de framboise	L	0.10		
Sel poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Daurade grillée, beurre anisé, Flan de légumes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Cuire les légumes, confectionner les purées, réaliser l'appareil à flan, chemiser au beurre fondu, les mouler et cuire au bain marie. → Habiller les daurades, marquer la cuisson au four, réserver. → Infuser les graines de carvi dans le pastis, réduire, refroidir. → Monter le beurre d'anis. → Dresser, assembler, envoyer.	
Daurades (pce 0.300)	Pce	4		
Beurre	Kg	0.200		
Carvi	Kg	0.050		
Pastis	L	0.02		
Flan :				
Brocolis	Kg	0.400		
Céleri rave	Kg	0.350		
Jaunes d'œufs	Pce	3		
Œufs entiers	Pce	2		
Crème liquide	L	0.25		
Sel	PM			
Cumin poudre	PM			
Piment Espelette	PM			
Beurre (chemiser)	Kg	0.04		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Magret de canard aux cerises, Pommes Sarladaises	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Réaliser le fond de canard.</p> <p>→ Réaliser la gastrique à partir du jus de cerises réduit.</p> <p>→ Sauter à cru les pommes de terre taillées, égoutter, réserver.</p> <p>→ Marquer et sauter le magret au point de cuisson souhaité.</p> <p>→ Déglacer, y adjoindre les cerises, réaliser la sauce, la monter au beurre.</p> <p>→ Dresser, envoyer le magret de canard sur un plat.</p> <p>→ Assembler, rectifier et envoyer la garniture sarladaise au plat.</p> <p>→ Le candidat réalise la découpe et le dressage du magret en salle.</p>	
Magrets de canard	Pce	2		
Cerises (4/4)	Boîte	0.5		
Fond de canard lié PAI	L	0.5		
Liqueur de cerises	L	0.04		
Sel, poivre	PM			
Beurre	Kg	0.050		
Vinaigre de vin	L	0.10		
Garniture :				
Pomme de terre (chair ferme)	Kg	1.000		
Graisse de canard	Kg	0.150		
Ail	Kg	0.100		
Persil	Botte	1/4		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Coupe Gasconne	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Infuser les pruneaux au thé et à l'Armagnac.</p> <p>→ Réaliser l'appareil à tuile, plaquer, cuire, former.</p> <p>→ Préparer les ingrédients pour le flambage, flamber les pruneaux.</p> <p>→ Confectionner un caramel dans le récipient de cuisson.</p> <p>→ Dresser à la demande les boules de glace vanille et assembler les ingrédients.</p>	
Pruneaux (dénoyautés)	Kg	0.400		
Armagnac	L	0.04		
Thé	Sachet	2		
Glace vanille	L	0.25		
Caramel :				
Sucre	Kg	0.150		
Citron	Pce	1		
Beurre	Kg	0.100		
Tuile :				
Farine	Kg	0.075		
Beurre fondu	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.100		
Œufs entiers	Pce	2		
Amandes effilées	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Crumble aux abricots Sorbet fraise-basilic	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Réaliser l'appareil à crumble.</p> <p>→ Tailler les abricots, les sauter au beurre.</p> <p>→ Mouler, assembler, cuire, envoyer les crumbles, avec les sorbets.</p>	
Farine	Kg	0.150		
Sucre cassonade	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.200		
Sucre vanillé	Sachet	1		
Abricots	Kg	0.600		
Garniture :				
Sorbet basilic	L	0.25		
Sorbet fraise	L	0.25		