

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 annexes1, 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 :

☞ **L'assiette nordique, crème de raifort (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)
Bavarois aux tomates, Chips de jambon cru (4 portions) Ou Assiette nordique, crème de raifort (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (Crème de raifort en saucière, Service à l'anglaise)	
Pavé de bœuf au Roquefort, Gratin de pommes de terre (4 portions) Ou Sole Meunière, Légumes de saison (4 portions)	Service à l'assiette	
	Filetage de la sole en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Tartelette chocolat, noix de pécan (4 portions) Ou Gratin de fruits de saison (4 portions)	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"/>	
	<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			Bavarois aux tomates, Chips de jambon cru	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la fondue de tomates, refroidir, réserver. → Sécher le jambon au four. → Monter la crème fouettée. → Confectionner l'appareil à bavarois. → Assembler, mouler, faire prendre au froid. → Dresser, décorer, envoyer.	
Tomates	Kg	0.350		
Gélatines (feuille)	Kg	0.006		
Crème liquide	L	0.15		
Basilic	Botte	1/8		
Échalotes	Kg	0.050		
Ail	Kg	0.040		
Décor :				
Basilic	Botte	1/8		
Cerfeuil	Botte	1/8		
Chips :				
Jambon cru	Kg	0.125		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Assiette nordique, Crème de raifort	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Monter la crème fouettée, parfumer au raifort. → Griller le pain de mie en demi-tranches. → Dresser, décorer, envoyer. → Dresser la sauce en saucière pour le service à l'anglaise.	
Saumon fumé	Kg	0.120		
Truite fumée	Kg	0.120		
Haddock	Kg	0.120		
Maquereau au poivre	Kg	0.120		
Crème de raifort :				
Crème liquide 35%	L	0.30		
Raifort	Kg	0.010		
Décor :				
Ciboulette	Botte	1/8		
Citron (1 pce)	Kg	0.1		
Pain de Mie (tranches)	Pce	4		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pavé de bœuf au Roquefort, Gratin de pommes de terre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Laver, éplucher, émincer les pommes de terre. → Pocher dans le lait (muscade, ail), égoutter après frémissement. → Beurrer un plat, monter le gratin, cuire. → Réaliser la sauce Roquefort. → Sauter les pavés, dégraisser, déglacer, réduire. → Ajouter les sucs à la sauce Roquefort, rectifier si besoin. → Dresser, décorer, envoyer.	
Pavé de rumsteck	Kg	0.600		
Huile	L	0.05		
Beurre	Kg	0.040		
Vin blanc	L	0.10		
Sauce :				
Roquefort	Kg	0.240		
Crème liquide	L	0.15		
Vin blanc	L	0.10		
Garniture :				
Pommes BF 15	Kg	1.000		
Lait entier	L	1		
Crème liquide	L	0.20		
Ail	Kg	0.040		
Muscade	PM			
Beurre	Kg	0.030		
Fleur de sel	PM			
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Sole Meunière, Légumes de saison	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Habiller les soles, réserver. → Marquer en cuisson par glaçage à blanc les différents légumes à l'exception des tomates qui seront sautées. → Fariner et sauter les soles façon meunière. → Dresser les soles au plat, décorer. → Dresser la garniture au plat.	
Soles portion (4 pièces)	Kg	1		
Huile	L	0.10		
Beurre	Kg	0.150		
Citron (2 pièces)	Kg	0.200		
Farine	Kg	0.100		
Persil	Botte	1/4		
Garnitures :				
Carottes nouvelles	Kg	0.200		
Pois gourmands	Kg	0.200		
Mini courgettes	Kg	0.200		
Tomates cerises rouges	Kg	0.100		
Tomates cerises jaunes	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.120		
Sucre	Kg	0.080		
Cumin poudre	PM			
Décor :				
Citron	Kg	0.200		
Persil	Botte	1/4		
Fleur de sel	PM			
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette chocolat, noix de pécan	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Hacher les noix de pécan. → Confectionner la ganache. → Confectionner le caramel, caraméliser les noix de pécan, les incorporer ensuite à la ganache. → Cuire à blanc les tartelettes. → Garnir les tartelettes avec l'appareil ganache, refroidir. → Réaliser les décors en chocolat. → Dresser, décorer, envoyer.	
Tartelette pâte sucrée surgelée	Pce	4		
Ganache :				
Crème liquide 35%	L	0.12		
Chocolat couverture	Kg	0.120		
Décor :				
Noix de pécan	Kg	0.100		
Chocolat couverture	Kg	0.100		
Sucre glace	Kg	0.050		
Caramel / noix de pécan :				
Sucre	Kg	0.100		
Citron	Kg	0.010		
Glucose	Kg	0.025		
Beurre	Kg	0.030		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Gratin de fruits de saison	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Monder, détailler en quartiers les nectarines. → Tapisser le fond de l'assiette creuse d'un lit de purée de fraises. → Monter la crème puis le sabayon. → Garnir les assiettes en rosace des quartiers de nectarines. → Napper les assiettes de sabayon, gratiner à la salamandre. → Décorer, envoyer.	
Nectarines blanches (4 pces)	Kg	0.400		
Nectarines jaunes (4 pces)	Kg	0.400		
Purée de fraises surgelée	Kg	0.120		
Sabayon :				
Jaunes d'œufs	Pce	4		
Cognac	L	0.05		
Sucre	Kg	0.150		
Crème liquide 35%	L	0.20		
Décor :				
Sucre glace	PM			
Menthe fraîche	Botte	1/8		