

# 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 cerises flambées, glace vanille, tuile (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>Tarte fine aux sardines et pesto</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Salade de mâche aux rillauds</b>  (4 portions)	Service à l'assiette	
<b>Filet de sandre au beurre Nantais, Légumes primeurs</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Pintade braisée au Coteaux du Layon</b> <b>Pomme de terre nouvelle, céleri rave</b> (4 portions)	Service à l'assiette (Sauce beurre blanc en saucière, service à l'anglaise)	
	Service à l'assiette	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Poire à l'Angevaine</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Cerises flambées, glace vanille, Tuile</b> (4 portions)	Service en coupe	
	Flambage des cerises en salle (service au guéridon)	

<b>ANNEXE 1</b> <b><u>PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE</u></b> (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.2	<b>N° du candidat :</b>
	<b>Date :</b>

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"/>	
	<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"/>	
	<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"/>	
	<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			Tarte fine aux sardines au pesto	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ 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 filets de sardines, assaisonner et marquer en cuisson. → Dresser à l'assiette, envoyer.	
Pâte feuilletée surgelée	Plaque	0.5		
<b>Garnitures :</b>				
Filets de sardines (12 pces)	Kg	0.300		
Tomates concassées boîte 4/4	Pce	1		
Échalotes	Kg	0.040		
Ail	Kg	0.040		
Huile olive	L	0.02		
Beurre	Kg	0.030		
Sucre	Kg	0.030		
Moutarde	Kg	0.030		
Bouquet garni	Pce	1		
Pesto PAI	PM			
<b>Décor :</b>				
Basilic	Botte	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Salade de mâche aux rillauds	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Cuire les œufs mollets, écaler, réserver. → Confectionner la vinaigrette. → Préparer la baguette en croûtons. → Assembler, dresser, décorer, envoyer.	
Sachet de mâche (250g)	Sachet	1		
<b>Garnitures :</b>				
Œufs	Pce	4		
Baguette	Pce	1		
Vinaigre blanc	L	0.20		
Rillauds	Kg	0.350		
Tomates cerises	Kg	0.250		
<b>Vinaigrette balsamique :</b>				
Vinaigre balsamique	L	0.10		
Huile	L	0.20		
Moutarde à l'ancienne	Kg	0.050		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de sandre au beurre Nantais, Légumes primeurs	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>➔ Décongeler les filets de sandre selon protocole.</p> <p>➔ Les plaquer pour cuisson vapeur.</p> <p>➔ Faire la réduction du beurre Nantais.</p> <p>➔ Marquer en cuisson par glaçage à blanc les différents légumes à l'exception des tomates qui seront sautées.</p> <p>➔ Cuire vapeur les poissons.</p> <p>➔ Monter le beurre Nantais. Dresser en saucière pour le service à l'anglaise.</p> <p>➔ Dresser à l'assiette, décorer, envoyer.</p>	
Filet de sandre avec peau (surgelé)	Kg	0.800		
<b>Beurre Nantais :</b>				
Beurre	Kg	0.200		
Crème épaisse	Kg	0.060		
Échalotes	Kg	0.120		
Muscadet	L	0.20		
<b>Garnitures :</b>				
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			
<b>Décor :</b>				
Citron	Kg	0.200		
Persil	Botte	1/4		
Fleur de sel	PM			
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Pintade braisée au Coteaux du Layon, pommes de terre nouvelles, billes de céleri rave	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>➔ Préparer la garniture aromatique puis marquer le braisé.</p> <p>➔ Apprêter les pommes de terre, les sauter, assaisonner, parsemer d'estragon haché.</p> <p>➔ Prélever les billes de céleri, les précuire au lait, égoutter, les glacer à blanc.</p> <p>➔ Décanter les cuisses, réaliser le fond de braisage, réduire si besoin, rectifier l'assaisonnement.</p> <p>➔ Dresser, décorer, envoyer.</p>	
Cuisses de pintade (4 pces)	Kg	0.800		
Carottes	Kg	0.150		
Oignons	Kg	0.150		
Bouquet garni	Pce	1		
Lardons	Kg	0.100		
Ail	Kg	0.030		
Coteaux du Layon	L	0.08		
Huile	L	0.03		
Concentré tomates	Kg	0.040		
Fond brun de veau lié	L	0.5		
<b>Garnitures :</b>				
Pomme de terre nouvelle	Kg	0.600		
Céleri rave	Kg	0.300		
Beurre	Kg	0.080		
Estragon	Botte	1/8		
Sucre	Kg	0.040		
Huile	L	0.04		
Citron	Kg	0.100		
Lait	L	0.50		
Sel, poivre	PM			
Fleur de sel	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Paires à l'Angevine	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Apprêter et pocher les poires au sirop de vin aromatisé. → Confectionner l'appareil, plaquer, cuire, former les tuiles. → Dresser en coupe, décorer, envoyer.	
Poires (4 pièces)	Kg	0.500		
Sucre	Kg	0.350		
Citron	Kg	0.100		
Crème de cassis	L	0.20		
Anjou rouge cabernet	L	1		
4 épices	PM			
Cassonade	Kg	0.040		
Sorbet cassis	L	0.25		
Baies de cassis surgelées	Kg	0.200		
<b>Tuile :</b>				
Farine	Kg	0.075		
Beurre fondu	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.100		
Oeufs entiers	Pce	2		
Noisettes mondées concassées	Kg	0.080		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Cerises flambées, glace vanille, tuile	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Préparer les différents éléments pour le candidat. → Confectionner l'appareil, plaquer, cuire, former les tuiles. → Dresser en coupe la glace vanille. → Préparer une assiette de tuiles. → Le candidat finira la recette en salle.	
Cerises au sirop 4/4	Boîte	1		
Sucre	Kg	0.350		
Citron	Kg	0.100		
Kirsch	L	0.04		
Guignolet	L	0.04		
Beurre	Kg	0.050		
Glace vanille	L	0.250		
<b>Tuile :</b>				
Farine	Kg	0.075		
Beurre fondu	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.25		
Oeufs entiers	Pce	2		
Noisettes mondées concassées	Kg	0.080		