

# 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 :

☞ **Le plateau de fromages (4 portions)**  
et

☞ **Les mirabelles flambées, glace pain d'épices (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>Salade Strasbourgeoise</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Tarte façon flammeküech</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette	
<b>Poulet au Riesling, nouilles fraîches</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Filet de truite poché, sauce Pinot Noir, Chou rouge.</b> (4 portions)	Service à l'assiette.	
	Service à l'assiette. (Sauce Pinot Noir en saucière, service à l'anglaise)	
<b>Fromages</b> (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
<b>Tartelette rhubarbe meringuée</b> (4 portions)  <b>Ou</b>  <b>Mirabelles flambées, glace pain d'épices</b> (4 portions)	Service à l'assiette	
	Flambage 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			Salade Strasbourgeoise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Cuire les pommes de terre à l'eau salée. Refroidir.</p> <p>→ Pocher les saucisses 5 mn à l'eau salée. Refroidir.</p> <p>→ Ciseler la ciboulette et l'oignon.</p> <p>→ Découper en morceaux réguliers le cervelas, les cornichons, les pommes de terre et les saucisses.</p> <p>→ Réaliser la vinaigrette.</p> <p>→ Mélanger les éléments.</p> <p>→ Dresser à l'assiette.</p>	
Pommes de terre	Kg	0.4		
Saucisses de Strasbourg	Pce	4		
Cornichons	Kg	0.1		
Ciboulette	Botte	1/4		
Oignons rouges	Kg	0.05		
Cervelas	Kg	0.1		
<b>Vinaigrette :</b>				
Huile de tournesol	L	0.04		
Vinaigre de cidre	L	0.01		
Moutarde	Kg	0.01		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tarte façon flammeküecher	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Suer les oignons émincés au beurre.</p> <p>→ Assaisonner la crème (sel, poivre et noix de Muscade).</p> <p>→ Détailler la pâte en disque.</p> <p>→ Étaler la crème assaisonnée, ajouter les lardons et les oignons.</p> <p>→ Parsemer de fromage râpé.</p> <p>→ Enfourner à 200°C - 15 mn.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Pâte brisée (PAI)	Plaque	1/2		
Oignons	Kg	0.2		
Lardons	Kg	0.15		
Beurre	Kg	0.03		
Crème épaisse	Kg	0.1		
Muscade	PM			
Sel, poivre	PM			
Fromage râpé	Kg	0.1		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poulet au Riesling, nouilles fraîches	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Découper le poulet à cru. → Marquer un fond blanc de volaille. → Raidir les morceaux de volaille au beurre. → Couvrir et finir la cuisson au four à 180°C - 20 mn. → Décanter le poulet et réserver au chaud. → Suer les échalotes ciselées et champignons escalopés dans le récipient de cuisson. → Déglacer au Riesling et réduire, mouiller au fond blanc. → Ajouter les morceaux de poulet et crémier. Réduire à consistance nappante. → Pocher les nouilles dans de l'eau salée, égoutter et lier au beurre. → Dresser et envoyer.	
Poulet 4/4	Pce	1		
Beurre	Kg	0.04		
Échalotes	Kg	0.05		
Riesling	L	0.1		
Farine	Kg	0.03		
Fond blanc de volaille	L	0.6		
Crème liquide	L	0.2		
Champignons de Paris	Kg	0.25		
<b>Nouilles fraîches :</b>				
Nouilles fraîches (PAI)	Kg	0.6		
Beurre	Kg	0.04		
<b>Décor :</b>				
Cerfeuil	Botte	1/6		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Filet de truite poché, sauce Pinot noir, chou rouge	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			<p>→ Faire suer les carottes et oignons ciselés au beurre.</p> <p>→ Disposer dessus les quartiers de chou rouge, couvrir de tranches de lard, mouiller à hauteur de fond blanc, couvrir et cuire à 180°C - 1H.</p> <p>→ Déposer les filets de truite dans une plaque beurrée et parsemée d'échalotes ciselées, mouiller avec le Pinot noir et le fumet.</p> <p>→ Porter à ébullition sur plaque de mijotage.</p> <p>→ Enfourner à 160°C - 7mn.</p> <p>→ Suer les carottes, les oignons ciselés, ajouter le concentré de tomate dans une russe (pour la sauce), déglacer avec le jus de cuisson. Réduire.</p> <p>→ Mouiller au fond brun, ajouter le bouquet garni, réduire à nouveau, et monter au beurre.</p> <p>→ Dresser la sauce au Pinot noir en saucière pour le service à l'anglaise par le candidat.</p> <p>→ Dresser et envoyer.</p>	
Filets de truite (4 pce)	Kg	0,720		
Échalotes	Kg	0.08		
Beurre	Kg	0.02		
Pinot noir	L	0.25		
Fumet de poisson	L	0.25		
<b>Sauce :</b>				
Carottes	Kg	0.03		
Oignons	Kg	0.03		
Concentré de tomate	Kg	0.015		
Fond brun lié	L	0.3		
Bouquet garni	Pce	1		
Beurre	Kg	0.05		
<b>Garniture :</b>				
Chou rouge	Kg	1		
Beurre	Kg	0.05		
Oignons	Kg	0.05		
Carottes	Kg	0.08		
Tranche de lard	Kg	0.2		
Fond blanc	L	0.3		
Aneth	Botte	1/6		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Tartelette rhubarbe meringuée	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Foncer les tartelettes et cuire les fonds à blanc. → Réaliser la compotée de rhubarbe et de banane. → Monter les blancs en neige et les serrer au sucre. → Décorer les tartelettes à la poche munie d'une douille cannelée. → Dresser et envoyer.	
Pâte brisée en plaque	Pce	1		
Rhubarbe surgelée	Kg	0.5		
Banane	Pce	1		
Sucre	Kg	0.15		
<b>Meringue :</b>				
Blancs d'œufs	Pce	3		
Sucre	Kg	0.08		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Mirabelles flambées, glace pain d'épices	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
<b>Base :</b>			→ Préparer les ingrédients pour le flambage. → Le candidat réalise le flambage en salle. → Dresser au moment la glace selon le souhait du candidat et envoyer.	
Mirabelles en boîte	4/4	0.5		
Eau de vie de mirabelles	L	0.04		
Sucre	Kg	0.05		
Citron	Pce	1/2		
Glace pain d'épices	L	0.25		
Beurre	Kg	0.03		
Menthe fraîche	Botte	1/8		