

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 :

☞ **Brick de Livarot et andouille, caramel de cidre (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)
Œuf mollet croustillant façon Normande (4 portions) Ou Brick de Livarot et andouille, Caramel de cidre (4 portions)	Service à l'assiette	
	Service à l'assiette (Caramel de cidre en saucière, Service à l'anglaise)	
Marmite Dieppoise (4 portions) Ou Carré de veau au cidre, Purée de carottes de Créances, Pommes Duchesse (4 portions)	Service à l'assiette	
	Découpage du carré de veau en salle (service au guéridon)	
Fromages (6 portions)	Service au plateau	Service à l'assiette
Poires rôties, glace caramel Tuile aux noisettes (4 portions) Ou Verrine de Teurgoule, confiture de lait (4 portions)	Service en coupe	
	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"/>	

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			Œuf mollet croustillant Façon Normande	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Cuire les œufs mollets, écaler, réserver. → Confectionner la sauce Normande. → Détailler et sauter les pommes en brunoise. → Emincer et cuire à blanc les champignons. → Réaliser la pomme purée, réserver en poche. → Organiser et réaliser la panure à l'anglaise. → A la demande, frire les œufs mollets, égoutter, éponger. → Assembler, dresser sur socle pomme purée, décorer, envoyer.	
Œufs	Pce	4		
Vinaigre blanc	PM			
Panure à l'anglaise :				
Chapelure	Kg	0.300		
Œufs	Pce	3		
Farine	Kg	0.100		
Crème liquide	L	0.08		
Muscade	PM			
Sauce Normande :				
Crème liquide	L	0.40		
Cidre	L	0.30		
Fond blanc de veau	L	0.5		
Vinaigre de cidre	L	0.02		
Pommes	Kg	0.200		
Champignons de Paris	Kg	0.400		
Citron (1 pce)	Kg	0.100		
Pomme purée :				
Pommes de terre	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.050		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	1/8		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Brick de Livarot et andouille, Caramel de cidre	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>➔ Réaliser le caramel de cidre, réduire le cidre au 3/4 ajouter sucre, détendre au beurre (cidrette).</p> <p>➔ Éplucher, évider, détailler en tranches d'1 cm les pommes.</p> <p>➔ Les sauter, flamber au Calvados, les garnir de dés de Livarot.</p> <p>➔ Beurrer les feuilles de brick.</p> <p>➔ Procéder au montage de la brick, plaquer, cuire.</p> <p>➔ Dresser avec lit de mesclun, envoyer.</p> <p>➔ La cidrette est servie en saucière pour service à l'anglaise.</p>	
Petit Livarot (1 pièce)	Kg	0.125		
Tranches d'andouille de Vire	Kg	0.100		
Feuille de brick	Pce	4		
Pommes fruits	Kg	0.200		
Beurre	Kg	0.100		
Caramel de cidre :				
Sucre	Kg	0.060		
Cidre	L	0.75		
Beurre	Kg	0.050		
Calvados	L	0.06		
Décor :				
Mesclun (250g)	Sachet	1		
Cidrette :				
Vinaigre de cidre	L	0.08		
Jus de pommes	L	0.15		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Marmite Dieppoise	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Confectionner la sauce marmite façon sauce vin blanc. → Éplucher, laver, tourner et cuire les pommes de terre à l'anglaise. → Portionner les filets de poisson. → Laver si besoin les moules. → Préparer et escaloper les champignons, les cuire dans un blanc. → Pocher les poissons dans la sauce marmite puis les pétoncles et les langoustines. → Rassembler avec les garnitures. → Dresser et envoyer.	
Moules (sous vide)	Kg	0.500		
Langoustines surgelées (8 pces)	Kg	0.240		
Filet de Saumon	Kg	0.250		
Filet de Julienne	Kg	0.250		
Pétoncles surgelées	Kg	0.250		
Garniture :				
Pomme de terre Charlotte	Kg	0.800		
Champignons de Paris	Kg	0.400		
Citron (1 pce)	Kg	0.100		
Beurre	Kg	0.050		
Sauce marmite :				
Vin blanc	L	0.15		
Crème liquide	L	0.25		
Échalotes	Kg	0.050		
Beurre	Kg	0.040		
Fumet de poisson PAI	L	0.40		
Décor :				
Cerfeuil	Botte	1/8		
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Carré de veau au cidre, Purée de carottes de Créances, Pommes Duchesse	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			<p>→ Éplucher, tailler, cuire les carottes à l'anglaise.</p> <p>→ Confectionner la purée de carotte, l'assaisonner au curcuma, la réserver.</p> <p>→ Plaquer et chauffer les pommes Duchesse.</p> <p>→ Rôtir le carré de veau, dégraisser, déglacer au cidre, réduire, crémier, réduire, monter au beurre, réserver en saucière.</p> <p>→ Dresser le carré et les garnitures au plat.</p>	
1 carré de veau 4 côtes	Pce	1		
Cidre	L	0.75		
Beurre	Kg	0.050		
Crème liquide	L	0.15		
Huile	L	0.02		
Garnitures :				
Carottes	Kg	0.600		
Pommes Duchesse surgelées PAI	Kg	0.500		
Beurre	Kg	0.050		
Curcuma	PM			
Sel, poivre	PM			

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Poire rôtie, glace caramel, Tuile aux noisettes	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Apprêter et pocher les poires au sirop aromatisé. → Décanter, rôtir, arroser les poires avec le sirop, le beurre et la cassonade. → Confectionner l'appareil, plaquer, cuire, former les tuiles. → Dresser en coupe, décorer, envoyer.	
Poires (4 pces)	Kg	0.500		
Sucre	Kg	0.200		
Citron (1 pce)	Kg	0.100		
Thé bergamote	Sachet	1		
Badiane	PM			
Extrait de vanille	PM			
Beurre	Kg	0.060		
Cassonade	Kg	0.040		
Glace caramel	L	0.25		
Tuile :				
Farine	Kg	0.075		
Beurre fondu	Kg	0.075		
Sucre	Kg	0.100		
Oeufs entiers	Pce	2		
Noisettes mondées, concassées	Kg	0.080		
Décor :				
Menthe verte	Botte	1/8		

FICHE TECHNIQUE			Nombre de couverts	4
INTITULÉ DU PLAT			Verrine de Teurgoule, Confiture de lait	
Denrées	Unité	Quantité	Techniques	
Base :			→ Apprêter les pommes, les caraméliser, les réserver tièdes pour décorer. → Monter la verrine. → Décorer, envoyer.	
Teurgoule PAI	Pce	4		
Confiture de lait PAI (0.125)	Pce	1		
Crème Chantilly Aromatisée :				
Crème liquide 35%	L	0.25		
Sucre glace	Kg	0.045		
Extrait de vanille	PM			
Calvados	L	0.02		
Décor :				
Pommes	Kg	0.200		