

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 :
 - ☞ **Les crevettes sautées flambées à l'anis, riz camarguais (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) |
| Raviolis de champignons et canard fumé (4 portions) Ou Feuilleté de fruits de mer à l'américaine (4 portions) | Service à l'assiette | |
| Crevettes sautées, flambées à l'anis, riz camarguais (4 portions) Ou Émincé de bœuf au gingembre, légumes au wok (4 portions) | Service au guéridon (flambage des crevettes en salle) | |
| | Service à l'assiette | |
| Fromages (6 portions) | Service au plateau | Service à l'assiette |
| Bavarois aux fraises, sorbet à la menthe, coulis de fruits rouges (4 portions) Ou Mousse chocolat, crumble noisette, crème anglaise mousseuse (4 portions) | Service à l'assiette (service du coulis de fruits rouges à l'anglaise) | |
| | Service à l'assiette | |

| | |
|---|------------------|
| ANNEXE 1 PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE (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"/> | |
| 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"/> | |
| | <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"/> | |

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 5 Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) C3-2.1 Evaluer 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 | | | Raviolis de champignons et canard fumé | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>➔ Confectionner la farce :</p> <ul style="list-style-type: none">Suer les échalotes ciselées avec le persil et l’ail hachés et les champignons émincés.Dégraisser les tranches de magret de canard et les hacher.Ajouter pour la confection de la farce le magret et le parmesan râpé. <p>➔ Confectionner le bouillon.</p> <p>➔ Monter les raviolis et les pocher.</p> <p>➔ Filtrer le bouillon pour l’envoi.</p> <p>➔ Tailler et étuver les carottes pour le décor.</p> <p>➔ Dresser harmonieusement sur assiette.</p> | |
| Pâte à raviole P.A.I. | Pièce | 12 | | |
| Magret de canard fumé | Kg | 0.140 | | |
| Champignon de Paris | Kg | 0.200 | | |
| Persil plat | Botte | 0.100 | | |
| Échalote | Kg | 0.040 | | |
| Ail | Kg | 0.015 | | |
| Parmesan poudre | Kg | 0.015 | | |
| Huile de sésame | L | PM | | |
| Bouillon : | | | | |
| Carotte | Kg | 0.120 | | |
| Oignon | Kg | 0.080 | | |
| Céleri branche | Kg | 0.040 | | |
| Shiitaké | Kg | 0.050 | | |
| Citronnelle | Pièce | 1 | | |
| Ail | Kg | 0.020 | | |
| Aileron de poulet | Kg | 0.100 | | |
| Sauce soja | L | 0.050 | | |
| Gras du magret | Kg | PM | | |
| Décor : | | | | |
| Julienne de carotte | Kg | 0.050 | | |
| Coriandre | Botte | 0.100 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|------------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Feuilleté de fruits de mer à l'américaine | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Détailler et cuire les disques de pâte feuilletée. ➔ Décortiquer les crevettes. ➔ Sauter et flamber les noix de pétoncles au Cognac. ➔ Cuire les moules à la marinière, décortiquer et réserver dans leur jus. ➔ Valoriser le fumet de crustacés avec les échalotes ciselées et le vin blanc. Réduire et crémér. ➔ Assembler la bisque de langoustine avec le fumet valorisé. ➔ Assembler les fruits de mer dans la sauce et garnir les feuilletés. ➔ Dresser harmonieusement sur assiette. | |
| Pâte feuilletée P.A.I. | Pièce | 0.500 | | |
| Œuf jaune | Pièce | 1 | | |
| | | | | |
| Garniture : | | | | |
| Crevette rose 60/80 | Kg | 0.130 | | |
| Moule | Kg | 0.150 | | |
| Noix de pétoncle | Kg | 0.100 | | |
| Cognac | L | 0.020 | | |
| Vin blanc | L | 0.100 | | |
| Persil plat | Botte | 0.100 | | |
| Échalote | Kg | 0.030 | | |
| | | | | |
| Sauce : | | | | |
| Fumet de crustacé P.A.I. | L | 0.200 | | |
| Bisque de langoustine P.A.I. | L | 0.130 | | |
| Vin blanc | L | 0.050 | | |
| Échalote | Kg | 0.040 | | |
| Crème liquide 35% MG | L | 0.100 | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Persil plat | Botte | 0.100 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|---------------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Crevettes sautées, flambées à l'anis, riz camarguais | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>→ Sauter légèrement les gambas puis les décortiquer.</p> <p>→ Cuire le riz camarguais dans le bouillon de légumes.</p> <p>→ Réaliser le concassé de tomates.</p> <p>→ Suer les échalotes ciselées.</p> <p>→ Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poissons.</p> <p>→ Réduire légèrement, ajouter le concassé de tomate, la coriandre hachée et les tomates confites. Réduire puis crémér. Réserver au chaud pour la finition de la sauce en salle.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les crevettes sautées selon la convenance du candidat. • Les éléments de flambage sur assiette • La sauce en saucière pour finition en salle. • Le riz camarguais selon la convenance du candidat. | |
| Gambas 30/40 | Kg | 0.400 | | |
| Huile d'arachide | L | 0.050 | | |
| | | | | |
| Riz camarguais : | | | | |
| Riz noir de Camargue | Kg | 0.100 | | |
| Riz de Camargue | Kg | 0.200 | | |
| Bouillon de légume P.A.I. | L | 0.500 | | |
| Bouquet garni | Pièce | 1 | | |
| Beurre | Kg | 0.060 | | |
| | | | | |
| Sauce : | | | | |
| Fumet de poisson P.A.I. | L | 0.250 | | |
| Vin blanc | L | 0.100 | | |
| Tomate | Kg | 0.300 | | |
| Tomate confite | Kg | 0.080 | | |
| Crème liquide 35% MG | L | 0.100 | | |
| Coriandre | Botte | 0.100 | | |
| Échalote | Kg | 0.050 | | |
| | | | | |
| Flambage : | | | | |
| Pastis | L | 0.060 | | |
| Huile d'olive | L | 0.020 | | |
| Vin blanc | L | 0.030 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|--------------------------|-------|----------|---|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Emincé de bœuf au gingembre, légumes au wok | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>→ Parer et découper la viande en bâtonnets.</p> <p>→ Sauter à l'huile de sésame au moment de l'envoi.</p> <p>→ Saupoudrer de sésame et décanter.</p> <p>→ Pincer les sucs du récipient de cuisson.</p> <p>→ Suer gingembre, coriandre et échalote.</p> <p>→ Ajouter le sucre et faire caraméliser.</p> <p>→ Décuire le caramel avec le vinaigre.</p> <p>→ Déglacer au vin blanc et mouiller au fond brun.</p> <p>→ Réduire et monter au beurre.</p> <p>→ Sauter les juliennes de carottes et de courgettes.</p> <p>→ Ajouter les germes de soja et les pois gourmands.</p> <p>→ Saupoudrer de Satay et ajouter la sauce soja.</p> <p>→ Dresser harmonieusement sur assiette.</p> | |
| Bœuf (rumsteck) | Kg | 0.700 | | |
| Cinq épices chinoises | Kg | PM | | |
| Huile de sésame | L | 0.040 | | |
| Sésame blanc | Kg | 0.015 | | |
| | | | | |
| Sauce gingembre : | | | | |
| Gingembre frais | Kg | 0.007 | | |
| Vinaigre de vin | L | 0.040 | | |
| Échalote | Kg | 0.040 | | |
| Sucre | Kg | 0.040 | | |
| Vin blanc | L | 0.040 | | |
| Fond brun lié P.A.I. | L | 0.400 | | |
| Sauce soja | L | PM | | |
| Beurre | Kg | 0.025 | | |
| | | | | |
| Légumes sautés : | | | | |
| Huile de sésame | Kg | 0.035 | | |
| Carotte | Kg | 0.200 | | |
| Courgette | Kg | 0.200 | | |
| Germe de soja | Kg | 0.150 | | |
| Pois gourmand | Kg | 0.100 | | |
| Poudre de Satay | Kg | PM | | |
| Sauce soja | L | PM | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Coriandre | Botte | 0.100 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|----------------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Bavarois aux fraises, sorbet à la menthe, coulis de fruits rouges | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | <p>→ Confectionner l'appareil à bavarois (purée de fraise collée à la gélatine, allégée à la crème fouettée sucrée).</p> <p>→ Tailler les fraises en salpicon, les zestes de citrons verts et les ajouter à l'appareil à bavarois.</p> <p>→ Mouler et faire prendre au frais les bavarois individuels.</p> <p>→ Glacer les bavarois.</p> <p>→ Dresser les mets :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le bavarois et le sorbet sur assiette. • La sauce en saucière. | |
| Purée de fraise | Kg | 0.400 | | |
| Citron vert | Kg | 0.100 | | |
| Crème liquide 35% MG | L | 0.300 | | |
| Gélatine | Kg | 0.008 | | |
| Fraise | Kg | 0.150 | | |
| Sucre glace | Kg | 0.060 | | |
| | | | | |
| Glaçage fruits rouges : | | | | |
| Nappage rouge | Kg | 0.150 | | |
| Jus de fraise | L | 0.050 | | |
| | | | | |
| Coulis de fruits rouges : | | | | |
| Coulis de fruits rouges P.A.I. | L | 0.120 | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Fraise | Kg | 0.150 | | |
| Menthe | Botte | 0.100 | | |
| Sorbet à la menthe | L | 0.250 | | |
| | | | | |

| FICHE TECHNIQUE | | | Nombre de couverts | 4 |
|-----------------------------------|-------|----------|--|---|
| INTITULÉ DU PLAT | | | Mousse au chocolat, crumble noisette, crème anglaise mousseuse | |
| Denrées | Unité | Quantité | Techniques | |
| Base : | | | → Confectionner la mousse au chocolat. → Réaliser et cuire l'appareil à crumble. → Cuire à la nappé la crème anglaise, refroidir et transvaser dans le siphon. → Injecter le gaz, secouer et réserver au frais 2 heures. → Dresser harmonieusement sur assiette. | |
| Chocolat noir | Kg | 0.100 | | |
| Beurre | Kg | 0.025 | | |
| Œuf jaune | Kg | 0.050 | | |
| Œuf blanc | Kg | 0.110 | | |
| Sucre | Kg | 0.012 | | |
| | | | | |
| Pâte à crumble noisette : | | | | |
| Sucre | Kg | 0.050 | | |
| Poudre de noisette | Kg | 0.050 | | |
| Beurre | Kg | 0.050 | | |
| Farine | Kg | 0.050 | | |
| | | | | |
| Crème anglaise mousseuse : | | | | |
| Crème liquide 35% MG | L | 0.500 | | |
| Vanille (gousse) | Pièce | 0.500 | | |
| Œuf jaune | Kg | 0.100 | | |
| Sucre | Kg | 0.090 | | |
| Cartouche de gaz Isi | Pièce | 2 | | |
| | | | | |
| Décor : | | | | |
| Framboise | Kg | 0.040 | | |
| Menthe | Botte | 0.100 | | |
| | | | | |