

**2017/18**

Nicolas BOUEY PLP CSR

Lycée Hôtelier Biarritz Atlantique

2017/18

LIVRET TP RESTAURANT











**MENUS DE L’ANNÉE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Mardi 14 novembre S 46**  Menu gastronomique  Velouté d’oursins en chaud-froid au fenouil  \*\*\*  Fins gâteaux de champignons d’automne au fumet de sous-bois  \*\*\*  Sole de l’Atlantique étuvée au four, écrevisses pattes rouges au vin jaune (Filetage sole au guéridon)  \*\*\*  Suprême de pigeon aux courgettes, olives noires et tomates séchées, pastilla d’aubergine à l’ail doux  \*\*\*  Marrons en fines feuilles croustillantes, suprêmes de clémentines  \*\*\*  Mignardises | **Mardi 21 novembre S 47**  Menus à base marqueurs Europe du nord et de l'est  Saumon fumé, blinis et crème acidulée (Découpe saumon au buffet)  **\*\*\***  Tartare pourpre végétal, crème aux quatre épices  **\*\*\***  Couteaux de l’Adriatique aux petites girolles et oignons rouges à la livèche  **\*\*\***  Noix de gigue de chevreuil aux mignonettes quatre baies, chou rouge et châtaignes, sorbet aux airelles  **\*\*\***  Lingot au chocolat, poires, sorbet aux coings  **\*\*\***  Mignardises |
| **Mardi 28 novembre S 48**  Menu à base marqueurs pays du bassin méditerranéen  Sur l’idée d’une paella….  **\*\*\***  Crème fine de pommes de terre, œuf poché et caciocavello  **\*\*\***  Homard à la grémolata, eau de mozzarella et sorbet tomates  **\*\*\***  Agneau, ail et pamplemousse rose (finition sauce en salle)  **\*\*\***  Blancs mousseux de coco, tartare et jus de tomate (Service du thé à la menthe à l’orientale au guéridon)  **\*\*\***  Mignardises | **Mardi 05 décembre S 49**  Le CAVIAR D’AQUITAINE 50€  Pommes de Terre et purée fine, caviar (Dressage au buffet)  **\*\*\***  Suprême de Tourteau effiloché aux zestes d’agrumes au caviar  **\*\*\***  Noix de Sain-Jacques, velouté léger au champagne et osciètre  **\*\*\***  Croutillant de ris de veau et homard (finition sauce en salle)  **\*\*\***  Tarte au chocolat fumé, meringue et glace parfum des bois  **\*\*\***  Mignardises |
| **Mardi 12 décembre S 50**  Influences asiatiques/ikebana  Thon et huîtres en tartare (Réalisation et dressage en salle)  **\*\*\***  Langoustines cuites au naturel, essence de tomate, fraises et persil, guimauves à l’amande amère  **\*\*\***  Noix de coquilles Saint-Jacques à la vapeur florale  **\*\*\***  Bœuf Black Angus iodé, langues d’oursin et anguille fumée glacée, céleri-rave en croûte d’argile à la cuillère (Finition salle)  **\*\*\***  Meringue de mangue rôtie, vinaigre de mangue et poivre  **\*\*\***  Mignardises | **Mardi 19 décembre S 51 50€**  **La Table d’Eugénie, présence de Jean-Marie GAUTIER, MOF et chef de l’Hôtel du Palais**  Txanguro, araignée de mer en fin velouté au gingembre et champignons  **\*\*\***  Coussins de Saint-Jacques à la truffe, très fine crème au Noilly Prat (Finition sauce en salle)  \*\*\*  Alose au vin rouge, pruneaux au lard et poireaux  **\*\*\***  Poitrine de poularde moelleuse, la cuisse en ballotine au foie gras, endives meunières  **\*\*\***  Pommes et épices façon Tatin  **\*\*\***  Mignardises |
| **Mardi 09 janvier S 02**  Soirée H2O/Cuisine FengShui/#détox  Boudin blanc végétal fleuré à la réglisse  **\*\*\***  Langoustine, nage crémée et citron caviar  \*\*\*  Bar et navet confit, crème iodée poivrée  **\*\*\***  Canard, tarte feuilletée en écailles de pommes de terre au foie gras (Découpe du canard en salle)  **\*\*\***  Bois et noisette  **\*\*\***  Mignardises | **Mardi 16 janvier S 03**  Retour de chasse (champignons et gibier)  Galantine de bolets et chanterelles au foie gras de canard, vinaigrette d’aubergine confite à l’huile de noisette  **\*\*\***  Bouillon à l’orge, caillé de brebis et jeunes blettes, tartine au gras de jambon  \*\*\*  Truite en croûte de pain de mie, beurre noisette aux câpres  **\*\*\***  Civet de lièvre à la française  **\*\*\***  Reine des « reinettes » confite, crème fondante vanillée  **\*\*\***  Mignardises |
| **Mardi 23 janvier S 04**  Auguste Escoffier  Gâteau de foie blond selon Lucien Tendret  **\*\*\***  Thon façon Rossini  \*\*\*  Sole en viennoise, citron et amande  **\*\*\***  Tourte de canard façon rouennaise, navets Boule d’Or glacés  **\*\*\***  Soufflé Grand Marnier, crêpes Suzette (Réalisation au guéridon)  **\*\*\***  Mignardises | **Mardi 30 janvier S 05 50€**  Paul Bocuse  Gratin d’écrevisses Fernand Point  **\*\*\***  Soupe aux truffes noires VGE, plat créé en 1975 pour l’Elysée  \*\*\*  Rougets en écaille de pommes de terre  **\*\*\***  Poularde en vessie « Mère FILLIOUX » (Découpe en salle)  **\*\*\***  Tarte chocolat soufflée  **\*\*\***  Mignardises |
| **Mardi 06 février S 06 50€**  La Truffe  La Truffe tout simplement…. (Valorisation au guéridon)  **\*\*\***  Noix de Saint-Jacques à cru, chips et bouillon de chou-fleur  \*\*\*  Endive pleine terre, jambon et truffe (Découpe d’un jambon de Bayonne en salle pour accompagnement)  **\*\*\***  Fricassée de volaille aux truffes noires et racines d’hiver  **\*\*\***  Chocolat et Mélanosporum  **\*\*\***  Mignardises | **Mardi 13 mars S 11**  Micros végétaux  Carotte plurielle, fine gelée et mousseux à la carotte, yaourt brassé à la fleur d’oranger  **\*\*\***  La tomate naturellement explosive, consommé glacé à la feuille de cassis et fleur de sureau, crème glacée de burrata  \*\*\*  Saint-Pierre au vert (Filetage en salle)  **\*\*\***  Daurade, jus braisé aux sucs de poisson, citron confit  **\*\*\***  Gentillesse à la mangue et papaye, vinaigre acidulé  **\*\*\***  Mignardises |
| **Mardi 20 mars S 12**  Escoffier  Crabe royal, riviera de mangue et oignon rouge  **\*\*\***  Tarte mosellane au sot-l’y-laisse (Découpe en salle)  \*\*\*  Lotte au chorizo, bulbe de fenouil au coulis de homard  **\*\*\***  Rosette d’agneau en écrin d’herbes, cannelloni de courgettes et petit artichaut  **\*\*\***  Baba et minestrone  **\*\*\***  Mignardises | **Mardi 27 mars S 13**  ANNE SOPHIE PIC/Travail sur l’amertume  Langoustines flambées, menthe et petits pois (Flambage en salle)  **\*\*\***  Berlingots coulants au banon, cresson de fontaine, vert de cresson infusé au gingembre  \*\*\*  Turbot cuit meunière, eau de petits pois en infusion de feuilles de combawa  **\*\*\***  Filet de bœuf, marinade au rhum, poivre rouge et café, carottes et morilles (Finition sauce en salle)  **\*\*\***  La rhubarbe, meringues et blancs légers à la baie de genièvre, glace à la fleur de sureau.  **\*\*\***  Mignardises |
| **Mardi 03 avril S 14**  Épreuves E.22 | **Mardi 24 avril S 17**  CCF  MEB  ENTRÉE  POISSON  VIANDE  DESSERT  MIGNARDISES |
| **Mardi 15 mai S 20**  Menu cabaret  Carpaccio de crevette, brunoise de légumes  Maki de maquereau, émulsion glacée à la betterave  Filet de canette cuit basse température sauce fruits rouges et pommes grenailles  Coque en caramel et mousse chocolat blanc  Pomme d’amour | **Mardi 22 mai S 21**  CCF  MEB  ENTRÉE  POISSON  VIANDE  DESSERT  MIGNARDISES |
| **Mardi 30 mai S 22**  CCF  MEB  ENTRÉE  POISSON  VIANDE  DESSERT  MIGNARDISES | **Mardi 05 juin S 23**  CCF  MEB  ENTRÉE  POISSON  VIANDE  DESSERT  MIGNARDISES |
| **Mardi 12 juin S 24**  CCF  MEB  ENTRÉE  POISSON  VIANDE  DESSERT  MIGNARDISES | **Inventaire et nettoyage** |
|  |  |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 10 : Vous intégrez une brigade dans une restauration à bord.**

**Contexte professionnel S 45 B :** **Vous assistez à un séminaire sur l'évolution de la restauration et les habitudes des différents types de clientèle.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 10 : Vous intégrez une brigade dans une restauration à bord.**

**Contexte professionnel S 46 A :** **Pour enrichir votre expérience professionnelle, vous souhaitez découvrir la restauration à bord afin de vous inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement. (AMORCE)**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 10 : Vous intégrez une brigade dans une restauration à bord.**

**Contexte professionnel S 47 B :** **Pour enrichir votre expérience professionnelle, vous souhaitez découvrir la restauration à bord afin de vous inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement. (GEOGRAPHIE) (PRODUITS MARQUEURS : EUROPE DU NORD ET DE L'EST)**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 10 : Vous intégrez une brigade dans une restauration à bord.**

**Contexte professionnel S 48 A :** **Pour enrichir votre expérience professionnelle, vous souhaitez découvrir la restauration à bord afin de vous inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (GEOGRAPHIE) (PRODUITS MARQUEURS : BASSIN MEDITERRANEEN)**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 10 : Vous intégrez une brigade dans une restauration à bord.**

**Contexte professionnel S 49 B :** **Pour enrichir votre expérience professionnelle, vous souhaitez découvrir la restauration à bord afin de vous inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (AUTOUR D'UN PRODUIT)**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 10 : Vous intégrez une brigade dans une restauration à bord.**

**Contexte professionnel S 50 A :** **Pour enrichir votre expérience professionnelle, vous souhaitez découvrir la restauration à bord afin de vous inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (PRODUITS MARQUEURS INFLUENCES ASIATIQUES)**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 10 : Vous intégrez une brigade dans une restauration à bord.**

**Contexte professionnel S 51 B :** **Pour enrichir votre expérience professionnelle, vous souhaitez découvrir la restauration à bord afin de vous inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (PRODUITS MARQUEURS INFLUENCES NOËL ?)**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 02 A :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 03 B :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 04 A :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 05 B :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 06 A :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 09 B :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 10 A :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 11 B :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 12 A :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 13 B :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 11 : Vous souhaitez participer au concours d’entrée au service restauration de l'Assemblée Nationale. Pour cela, vous avez demandé un congé de formation ; votre organisme de formation (FAFIH) vous propose une formation de 11 semaines afin de vous préparer à ce concours.**

**Contexte professionnel S 14 A :** **Vous êtes invités chez un fournisseur, vous devez mettre en avant ses produits.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 17 B :** **Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, votre période d'essai sera de 3 semaines. Vous devrez faire vos preuves en validant le maximum de compétences définies par le profil de poste /CCF CSR**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 18 A :** **Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, votre période d'essai sera de 3 semaines. Vous devrez faire vos preuves en validant le maximum de compétences définies par le profil de poste /CCF CSR**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 19 B :** **Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, votre période d'essai sera de 3 semaines. Vous devrez faire vos preuves en validant le maximum de compétences définies par le profil de poste /CCF CSR**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 20 A :** **Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, votre période d'essai sera de 3 semaines. Vous devrez faire vos preuves en validant le maximum de compétences définies par le profil de poste /CCF CSR**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 21 B :** **Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, votre période d'essai sera de 3 semaines. Vous devrez faire vos preuves en validant le maximum de compétences définies par le profil de poste /CCF CSR**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 22 A :** **Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, votre période d'essai sera de 3 semaines. Vous devrez faire vos preuves en validant le maximum de compétences définies par le profil de poste /CCF CSR**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 23 B :** **Vous ne souhaitez pas donner suite après cet essai au poste que l'on vous proposé. Vous optez pour une recherche d'emploi saisonnière. Vous devrez mettre en avant les compétences acquises lors de votre cursus scolaire aussi bien à l'écrit qu'à l'oral.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 24 A :** **Vous ne souhaitez pas donner suite après cet essai au poste que l'on vous proposé. Vous optez pour une recherche d'emploi saisonnière. Vous devrez mettre en avant les compétences acquises lors de votre cursus scolaire aussi bien à l'écrit qu'à l'oral.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**AXE 12 : Suite au licenciement de votre responsable de la brigade, on vous propose une formation professionnelle afin d'accéder aux compétences nécessaires à la fonction de chef de service.**

**Contexte professionnel S 25 B :** **Vous ne souhaitez pas donner suite après cet essai au poste que l'on vous proposé. Vous optez pour une recherche d'emploi saisonnière. Vous devrez mettre en avant les compétences acquises lors de votre cursus scolaire aussi bien à l'écrit qu'à l'oral.**

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |

 

TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT

**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)** | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  |  | |
| **Entrée 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Plat 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Plat 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **Fromages**  (6 portions) | Service au plateau | | Service à l’assiette |
| **Dessert 1**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |
| **ou** |  | | |
| **Dessert 2**  (4 portions) | Service adapté à la vente | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNEXE 1**  **PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L’ÉPREUVE**  (à remettre aux examinateurs pour correction)  C2-2.2 | **N° du candidat** : |
| **E3 ÉPREUVE PROFESSIONNELLE :**  **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  **« Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service | **Date :** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE** | **CHEF DE RANG** | **COMMIS** | **Estimation du temps** (en minutes) |
| **AVANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **PENDANT LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
| **APRÈS LE SERVICE** | | | |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |
|  | **□** | **□** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **E3 Épreuve professionnelle : BAC PROFESSIONNEL « Commercialisation et services en restauration »  E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C2-1.2**  **C4-1.1**  **C4-1.4** | **Assiettes** | | | | | | | **Couverts** | | | | | | | | | | **Verres** | | | **Autre matériel** | | |
| **Base** | | | **Poissons** | | **Entremets** | | | **Autres** | | **Eau** | **Vin rouge** | **Vin blanc** | **Ménages** |  |  |
| **Fiche de**  **prévision du matériel** | **Présentation** | **Base** | **Entremets** | **Creuse** | **Pain** | **Autres** | | **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 client |  |
| 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 disposition du candidat.  ***(à remettre aux examinateurs)*** | **N° DE CANDIDAT** |
| **Date :** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **E 3 : Épreuve professionnelle : Bac Professionnel Commercialisation et Service en restauration (Ponctuel)**  **E 32 : Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **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 |  | |  | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE** | | | **Nombre de couverts** | **4** |
|  | | | | |
| **INTITULÉ DU PLAT** | | |  | |
| **Denrées** | **Unité** | **Quantité** | **Techniques** | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 :** |

|  |
| --- |
| **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration » (Ponctuel)**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| ***Ex : huile de tournesol*** | ***L*** | ***0.2*** |  |  | ***X*** | ***X*** |  |
| **ÉPICERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **B.O.F** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOISSONS / ALCOOLS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **FRUITS ET LÉGUMES** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BOUCHERIE /SALAISONS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **POISSONNERIE** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SURGELÉS** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **OBSERVATIONS :**  C5-1.3 ***Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements*** |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNEXE 5**  **Fiche de synthèse et d’évaluation de la prestation** (à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs) | | | | | | **N° de candidat :** |
| **Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration**  **E32 Sous-épreuve d’organisation et mise en œuvre d’un service** | | | | | | **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 | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Accueillir et prendre en charge la clientèle | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle…) | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Servir des mets et des boissons | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Synchroniser le service des deux tables | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |
| Respecter les règles d’hygiène et de sécurité | Ma prestation | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Mon travail : | |
| La prestation de mon commis | 🞏 | 🞏 | 🞏 | Le travail de mon commis : | |