

DÉROULEMENT SOUS-ÉPREUVE E32 S2 PRATIQUE PROFESSIONNELLE CSR EN TERMINALE ORGANISATION ET MISE EN ŒUVRE D'UN SERVICE PROPOSITION D'ORGANISATION

QUOI ?	Sous-épreuve E32 Organisation et mise en œuvre d'un service	
QUI ?	Le professeur de restaurant + un professionnel (pour la durée totale de l'épreuve soit 4h00)	
OU ?	En centre de formation	
QUAND ?	Au cours du second semestre de l'année de terminale (période idéale : 3 semaines suivant les vacances de printemps) - Pendant les heures de travaux pratiques (une plage de 4h00 est nécessaire)	
COMMENT ?	PARTIE ÉCRITE	PARTIE PRATIQUE
	<p>Le nombre d'élèves évalués est de 6 maximum par séance. 30 minutes consacrées à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une fiche de prévision de linge pour le service d'une table de 4 et d'une table de 2. - Une fiche de prévision de matériel pour le service d'une table de 4 et d'une table de 2. - Un ordonnancement (planigramme) des 3 plats intégrant le travail d'un commis issu de 1ère Bac Pro ou de terminale CAP employé de restaurant ou CAP café brasserie. - Une fiche d'argumentation commerciale avec accords mets et vins correspondant au menu à servir. <p>Les documents sont fournis aux candidats et correspondent à ceux utilisés tout au long de la formation. Les fiches techniques des différentes préparations servies sont fournies à l'élève. Les fiches techniques et ordonnancements seront modélisés selon la trame utilisée en BTS de afin favoriser la passerelle. ATTENTION : ce travail est réalisé en autonomie par le candidat sans l'aide du commis. Celui-ci n'est associé que lorsque le candidat lui communique la photocopie de ses fiches prévisionnelles et de l'ordonnancement remis par le professeur.</p>	<p>Le nombre d'élèves évalués est de 6 maximum par séance. 2h30 consacrées à la pratique avec un commis de 1ère Bac Pro ou de terminale CAP employé de restaurant ou CAP café brasserie pour le service :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 table de 4 (service à l'assiette et à l'anglaise) - 1 table de 2 (service au guéridon, découpe et/ou flambage). <p>15 min consacrées à l'autoévaluation du service réalisé par le candidat. La grille d'autoévaluation comporte 3 critères : organisation, animation, et service. 45 min consacrées au nettoyage et à la remise en état des locaux.</p>
POURQUOI ?	<p>1x4 et 1x2 : ce volume semble être un bon compromis et permet d'évaluer la capacité de l'élève à coordonner le service de 2 tables. 6 candidats par séquence d'évaluation : les groupes d'atelier étant fixés à 15, les évaluations peuvent se dérouler sur deux séquences jusqu'à 12 élèves ou 3 séquences à partir du 13^{ème}.</p>	