

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

|                   |  |  |
|-------------------|--|--|
| <b>QUOI ?</b>     | Sous-épreuve E32 Organisation et mise en œuvre d'un service  |  |
| <b>QUI ?</b>      | Le professeur de restaurant + un professionnel (pour la durée totale de l'épreuve soit 4h00)   |  |
| <b>OU ?</b>       | En centre de formation   |  |
| <b>QUAND ?</b>    | 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)   |  |
| <b>COMMENT ?</b>  | <b>PARTIE ÉCRITE</b>   | <b>PARTIE PRATIQUE</b>   |
|                   | <p>Le nombre d'élèves évalués est de 6 maximum par séance.<br/>30 minutes consacrées à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fiche de prévision de linge pour le service d'une table de 4 et d'une table de 2.</li> <li>- Une fiche de prévision de matériel pour le service d'une table de 4 et d'une table de 2.</li> <li>- 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.</li> <li>- Une fiche d'argumentation commerciale avec accords mets et vins correspondant au menu à servir.</li> </ul> <p>Les documents sont fournis aux candidats et correspondent à ceux utilisés tout au long de la formation.<br/>Les fiches techniques des différentes préparations servies sont fournies à l'élève.<br/>Les fiches techniques et ordonnancements seront modélisés selon la trame utilisée en BTS de afin favoriser la passerelle.<br/><b>ATTENTION</b> : 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.<br/>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"> <li>- 1 table de 4 (service à l'assiette et à l'anglaise)</li> <li>- 1 table de 2 (service au guéridon, découpe et/ou flambage).</li> </ul> <p>15 min consacrées à l'autoévaluation du service réalisé par le candidat.<br/>La grille d'autoévaluation comporte 3 critères : organisation, animation, et service.<br/>45 min consacrées au nettoyage et à la remise en état des locaux.</p> |
| <b>POURQUOI ?</b> | <p><b>1x4 et 1x2</b> : ce volume semble être un bon compromis et permet d'évaluer la capacité de l'élève à coordonner le service de 2 tables.<br/><b>6 candidats par séquence d'évaluation</b> : 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<sup>ème</sup>.</p>   |  |