



Nantes, le 3 mars 2014

MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



Rectorat

Direction des Examens  
et Concours  
DEC

Le Recteur de l'Académie de Nantes

à

Mesdames et Messieurs les Recteurs d'académie  
Monsieur le Directeur du SIEC  
Monsieur le Directeur du CNED

**Objet : baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration »  
session 2014**

Dossier suivi par :

**Organisation (dec 6) :**  
Alexandra BOSSARD  
tél : 02.40.37.37.92

**Sujets (dec 5) :**  
Claire DIAZ  
tél : 02.40.37.38.23

fax : 02.40.37.32.49  
ce.divec@ac-nantes.fr

**Référence :** arrêté du 31 mai 2011, publié au BO n°28 du 14 juillet 2011

**PJ :** grilles d'évaluation des sous-épreuves *E22 Présentation du dossier professionnel*, *E31 Communication et commercialisation* et *E32 Organisation et mise en œuvre d'un service*.

L'Académie de Nantes est chargée, pour la session 2014, de l'élaboration et de la mise en place des sujets des sous-épreuves *E11 Technologie*, *E12 Sciences appliquées*, *E21 Mercatique et gestion appliquée* et *E32 Organisation et mise en œuvre d'un service*, du baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration ».

Dans ce cadre, vous trouverez ci-après des éléments d'organisation qui complètent le référentiel du diplôme.

4, rue de la Houssinière  
B.P. 72616  
44326 NANTES Cedex 3

## I – CALENDRIER

Les épreuves écrites se déroulent selon le calendrier national transmis par la DGESCO.

La sous-épreuve *E32 Organisation et mise en œuvre d'un service* se déroulera sur 3 jours maximum, **les 3, 4 et 5 juin 2014, de 16h00 à 21h00 (heure locale)**.

**Les candidats seront convoqués à 15h30** et l'épreuve sera précédée de 10 minutes consacrées à la présentation des consignes par le professeur ressource.

Les sujets étant nationaux, la date et l'horaire de chaque sujet (**ANNEXE A**) doivent être scrupuleusement respectés par chaque centre d'examen.

Les dates de la sous-épreuve *E31 Communication et commercialisation*, des épreuves orales (*E22 Présentation du dossier professionnel*, *E4 Epreuve de langue vivante*) et facultatives sont laissées à l'initiative des académies. Pour la sous-épreuve *E31*, des préconisations figurent en **ANNEXE A**.

## II – CENTRES D'EXAMEN

Les centres d'examen pourront être ouverts dans les établissements publics ou privés préparant cette spécialité.

Il conviendra de veiller à ce que, dans chaque centre d'examen, au moins un représentant titulaire de l'Education Nationale soit présent au moment des épreuves.

## III – ORGANISATION ET DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

Pour chacune des épreuves ponctuelles, les responsables des centres d'examen veilleront à ce que les professeurs n'interrogent pas leurs élèves.

Des précisions relatives à l'organisation et au déroulement des sous-épreuves *E22 Présentation du dossier professionnel*, *E31 Communication et commercialisation* et *E32 Organisation et mise en œuvre d'un service* figurent respectivement en **ANNEXE E22** , **ANNEXE E31** et **ANNEXE E32**.

Pour la sous-épreuve *E22 Présentation du dossier professionnel*, les candidats doivent faire parvenir au centre d'examen, à la date fixée par le Recteur de l'académie, les dossiers servant de support à cette épreuve. Chaque dossier est fourni en double exemplaire.

Sont jointes en annexe des grilles d'évaluation pour les sous-épreuves *E22 Présentation du dossier professionnel*, *E31 Communication et commercialisation* et *E32 Organisation et mise en œuvre d'un service*.

#### **IV – PAPETERIE - MATÉRIELS AUTORISÉS**

Les copies « Education nationale » seront impérativement utilisées par tous les candidats et pour toutes les épreuves, sauf spécification particulière figurant sur les sujets.

Pour chaque épreuve, la page de garde du sujet précise le matériel qui peut être autorisé, y compris pour la calculatrice ; tout matériel non explicitement mentionné comme étant autorisé est interdit.

#### **V – CORRECTION – JURYS**

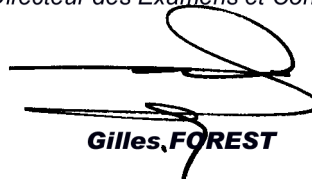
Les corrections des épreuves écrites ont lieu dans les centres académiques ou inter-académiques selon le tableau national des regroupements.

Le jury est composé selon les dispositions de l'article D337-93 du code de l'éducation.

#### **VI – TRANSMISSION DES SUJETS ET DES CORRIGÉS**

Les sujets et les corrigés des épreuves, ainsi que les documents de matière d'œuvre, vous seront transmis par la voie informatisée sécurisée SEFIA rouge, au plus tard à la mi-mars.

*Pour le Recteur et par délégation,  
le Directeur des Examens et Concours*



**Gilles FOREST**

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	<b>S O M M A I R E</b>	<b>ANNEXES</b>
--	------------------------	----------------

<b>ANNEXE A</b>	Calendriers des sous-épreuves pratiques E31, E32	Page 4/38
<b>ANNEXE E22</b>	Organisation et déroulement de l'épreuve E22	Page 5/38
- ANNEXE E22-1	- Grille d'évaluation E22	Page 6/38
<b>ANNEXE E31</b>	Organisation et déroulement de la sous-épreuve E31	Page 7/38
- ANNEXE E31-1	- Atelier bar : trame de sujet + fiche technique	Page 13/38
- ANNEXE E31-2	- Atelier bar : suggestion de mise en place du bar	Page 15/38
- ANNEXE E31-3	- Atelier bar : exemples de contextes professionnels	Page 15/38
- ANNEXE E31-4	- Atelier sommellerie : trame de sujet	Page 16/38
- ANNEXE E31-5	- Atelier sommellerie : propositions de vins à mettre à disposition	Page 17/38
- ANNEXE E31-6	- Atelier sommellerie : exemples de contextes professionnels	Page 17/38
- ANNEXE E31-7	- Atelier valorisation des produits : trame de sujet	Page 18/38
- ANNEXE E31-8	- Atelier valorisation des produits : exemple 1 de buffet	Page 19/38
- ANNEXE E31-9	- Atelier valorisation des produits : exemple 2 de buffet	Page 21/38
- ANNEXE E31-10	- Atelier valorisation des produits : ex. de contextes professionnels	Page 21/38
- ANNEXE E31-11	- Grille d'évaluation E31	Page 22/38
<b>ANNEXE E32</b>	Organisation et déroulement de la sous-épreuve E32	Page 23/38
- ANNEXE E32-1	- Planigramme des tâches	Page 31/38
- ANNEXE E32-2	- Fiche de prévision de matériel et de linge	Page 32/38
- ANNEXE E32-3	- Fiche d'argumentation commerciale	Page 33/38
- ANNEXE E32-4	- Fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises	Page 34/38
- ANNEXE E32-5	- Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation	Page 35/38
- ANNEXE E32-6	- Grille d'évaluation E32	Page 37/38

**Calendrier de la sous-épreuve E32 Organisation et mise en œuvre d'un service (Métropole) :**



**L'ordre de sortie des sujets devra être rigoureusement respecté.**

<b>Sujet 1</b>	Session de l'après-midi : de 16H à 21H	<b>Mardi 3 juin 2014</b>
<b>Sujet 2</b>	Session de l'après-midi : de 16H à 21H	<b>Mercredi 4 juin 2014</b>
<b>Sujet 3</b>	Session de l'après-midi : de 16H à 21H	<b>Jeudi 5 juin 2014</b>

**Rappel préconisations horaires :**

<b>Phases</b>	<b>Horaire</b>	<b>Durée</b>
<b>Écrite</b> (documents relatifs à l'organisation du travail du rang et à la commercialisation)	<b>16H – 17H</b>	<b>1H</b>
<b>Pratique</b> (mise en place, contrôle des marchandises)	<b>17H – 18H</b>	<b>1H</b>
<b>Temps de pause</b> <b>(Repas des candidats)</b>	<b>18H – 19H</b>	<b>1H</b>
<b>Pratique</b> (accueil des clients, prise de commande, services des mets et des boissons, prise de congé, remise en état des locaux)	<b>19H – 21H</b>	<b>2H</b>

**Calendrier de la sous-épreuve E31 Communication et commercialisation (préconisations) :**

- **Les trois ateliers de la sous-épreuve E31 se déroulent le matin des mardi 3, mercredi 4 et jeudi 5 juin 2014.**
- **Deux possibilités :**
  - o Soit, il s'agit des candidats convoqués l'après-midi pour E32 (avantage déplacement sur un seul jour),
  - o Soit, il s'agit de candidats non convoqués le même jour pour E32 (avantage, charge de travail moins importante sur une même journée).

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	<b>Organisation et déroulement des épreuves E22 Présentation du dossier professionnel</b>	<b>ANNEXE E22</b>
--	---	-------------------

### **1. Présentation du dossier.**

La sous-épreuve E22 prend appui sur un dossier construit par le candidat tout au long de sa formation et/ou de son expérience professionnelle. Le dossier de 12 pages maximum, hors annexes, est élaboré à l'aide de l'outil informatique. Il est structuré de façon à mettre en évidence /

- la présentation du candidat et de son cursus (1 page),
- un bilan de cinq compétences sélectionnées parmi celles figurant dans le tableau proposé par le référentiel du diplôme

Le dossier est transmis au centre d'examen en double exemplaire, à la date fixée par le Recteur de l'académie.

En l'absence de dossier, l'interrogation ne peut avoir lieu. Le jury informe le candidat que la note zéro est attribuée à l'épreuve. Si le dossier est incomplet, le candidat peut néanmoins être interrogé et une note lui est attribuée

### **2. Déroulement de la sous-épreuve**

Le candidat est évalué sur trois compétences choisies par le jury parmi les cinq compétences présentées dans le dossier.

L'évaluation, d'une durée de 30 minutes, se déroule en deux phases :

- **1ère phase** : le candidat expose sans être interrompu les éléments de son dossier professionnel relatifs aux trois compétences choisies (Durée : 10 minutes maximum),
- **2ème phase** : le jury s'entretient avec le candidat (durée : 20 minutes maximum).

Cette sous-épreuve orale vise une description aussi fine que possible d'une activité passée, réalisée par le candidat en situation de pratique professionnelle. L'objectif est de s'informer, à la fois de situation professionnelle vécue (« ce qui s'est réellement passé ») et des connaissances et des compétences implicites mobilisées dans cette action. Par le questionnement, le jury doit favoriser chez le candidat la description d'activités réelles, pour faire émerger les compétences mises en œuvre dans des situations concrètes.

### **3. La commission d'évaluation.**

La commission d'évaluation est composée **d'un enseignant de spécialité et d'un enseignant d'économie et gestion** et éventuellement d'un professionnel.

**Épreuve orale d'une durée de 30 minutes (10 minutes d'exposé + 20 minutes d'entretien)**



Académie de

N° Candidat

Nom, prénom  
du candidat

**Session  
20....**

La sous-épreuve E22 permet l'évaluation de trois compétences choisies par le jury sur les cinq compétences présentées dans le dossier.

Positionnement et évaluation du candidat										
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Choix		Compétences*				Critères d'évaluation	Évaluation
			dossier	évaluée	N	ECA		M		
					M	-	+			
<b>1</b>	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe							Précision et concision de l'information  Utilisation d'un vocabulaire professionnel  Éléments apportés par le candidat pour attester la maîtrise des compétences ciblées  Aptitude à argumenter et à convaincre  Pertinence des réponses formulées  Richesse et diversité des situations exploitées  Prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques  Clarté et rigueur de l'expression orale	/60
		C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle								
		C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles								
	C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes								
		C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers								
<b>2</b>	C2-2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services								
		C2-2.3 Optimiser le service								
<b>3</b>	C3-1 Animer une équipe	<b>C3-1.3 S'inscrire (ou inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un dispositif de formation continue tout au long de la vie (*)</b>								
		C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel								
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique								
		C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives								
	C3-3 Rendre compte du suivi de ses activités et de ses résultats	<b>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse(*)</b>								
<b>4</b>	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges								
		C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons								
	C4-2 Contrôler les mouvements de stocks	C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés								
		C4-2.5 Réaliser un inventaire								
		C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage								
	C4-3 Maîtriser les coûts	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des entrées et des boissons								
		C4-3.2 Améliorer la productivité								
		C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité								
		C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé								
		C4-3.5 Exploiter des outils de gestion								
	C4-4 Analyser les ventes	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix								
		C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne								
		C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute								
		C4-4.4 Gérer les invendus								
		C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre « prix »								
C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé										
<b>5</b>	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité								
		<b>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (*)</b>								

(\*) Compétence obligatoirement évaluée

\* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé

Membres du jury		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Enseignant Service et commercialisation		
Enseignant Gestion Appliquée		
Professionnel		

Appréciation

**Sous-épreuve E22**

**/60 points**

## 1. Contexte de l'épreuve

Les candidats sont convoqués ½ heure avant le début des épreuves pour permettre :

- le contrôle des identités,
- l'attribution par tirage au sort du numéro du candidat,
- le passage au vestiaire.

Le candidat se présente en tenue professionnelle. Il inscrit son numéro sur l'ensemble des annexes qui seront remises aux examinateurs.

Les consignes et documents destinés aux candidats sont distribués en présence de la commission d'évaluation. Aucun autre document ne doit être apporté par le candidat ni fourni par le centre (fiche technique, fiche produit, livre...).

La commission est composée pour chaque atelier d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel.

La sous-épreuve E31 se déroule en 3 ateliers de 30 minutes maximum chacun.

- atelier bar (20 points)
- atelier sommellerie (20 points)
- atelier valorisation des produits (40 points)

## 2. Consignes au centre d'examen

### a) Le professeur ressource

Chaque responsable d'établissement met à disposition, durant le déroulement des épreuves pratiques, un (ou plusieurs) professeur ressource.

Cette personne est chargée de permettre le déroulement des épreuves E31 et d'apporter aux examinateurs l'assistance technique et logistique nécessaire. Le professeur ressource veille à la fourniture des matériels, matières d'œuvre, nécessaires à l'épreuve. Il remet notamment aux membres du jury les trames des sujets des trois ateliers (**ANNEXES E31-1, E31-4, E31-7**) et la grille d'évaluation (**ANNEXE E31-11**).

Ce **professeur n'a pas vocation à intervenir** dans l'interrogation ni dans l'évaluation des candidats. Il doit rester d'une neutralité absolue et à disposition de toute réclamation ou demande de changement exigée par le jury.

### b) L'organisation horaire

Exemple avec 3 commissions d'évaluation (un enseignant de spécialité + un professionnel) pour 6 candidats sur une demi-journée :

- o Le matin :

ROTATION N°1				ROTATION N°2			
Horaire	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Horaire	Candidat 4	Candidat 5	Candidat 6
07H30	Appel et vérification d'usage			09H30	Appel et vérification d'usage		
08H00	Bar	Sommellerie	Valorisation produits	10H00	Bar	Sommellerie	Valorisation produits
08H30				10H30			
08H35	Valorisation produits	Bar	Sommellerie	10H35	Valorisation produits	Bar	Sommellerie
09H05				11H05			
09H10	Sommellerie	Valorisation produits	Bar	11H10	Sommellerie	Valorisation produits	Bar
09H40				11H40			

- o L'après-midi :

ROTATION N°3				ROTATION N°4			
Horaire	Candidat 7	Candidat 8	Candidat 9	Horaire	Candidat 10	Candidat 11	Candidat 12
13h00	Appel et vérification d'usage			15h00	Appel et vérification d'usage		
13h30	Bar	Sommellerie	Valorisation produits	15h30	Bar	Sommellerie	Valorisation produits
14h00				16h00			
14h05	Valorisation produits	Bar	Sommellerie	16h05	Valorisation produits	Bar	Sommellerie
14h35				16h35			
14h40	Sommellerie	Valorisation produits	Bar	16h40	Sommellerie	Valorisation produits	Bar
15h10				17h10			

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	<b>Organisation et déroulement des épreuves E31 Communication et commercialisation</b>	<b>ANNEXE E31</b>
--	--	-------------------

**c) L'atelier bar.**

Référentiel	Remarques	Annexes
- <i>parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition par le centre d'examen,</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il s'agit de s'appuyer sur les alcools et produits habituellement utilisés par les candidats. Les différentes familles de produits doivent être représentées. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre,</li> <li>- Le centre d'examen met à la disposition du candidat : <ul style="list-style-type: none"> <li>o un nombre suffisant de produits pour diversifier les situations et les réalisations des candidats,</li> <li>o le matériel de réalisation et de service des cocktails : verrerie, shaker, verre à mélange, blender, doseur, petit matériel de bar,....</li> <li>o une calculatrice (valorisation de la fiche technique).</li> </ul> </li> </ul>	<b>ANNEXE E31-2</b> : Proposition de mise en place du bar (liste non exhaustive).

**d) L'atelier sommellerie.**

Référentiel	Remarques	Annexes
- <i>Des vins de différentes régions sélectionnés par le centre d'examen, sont mis à la disposition du candidat</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La sélection est effectuée par le centre d'examen. Cette dernière doit être suffisamment fournie pour permettre au jury de définir des contextes professionnels diversifiés. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre,</li> <li>- Sur une table de présentation, une bouteille de chaque appellation est présentée fermée sur toute la durée de l'épreuve.</li> </ul>	<b>ANNEXE E31-5</b> : Proposition non exhaustive de vins à mettre à la disposition du candidat

**e) L'atelier valorisation des produits.**

Référentiel	Remarques	Annexes
- <i>à partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux, sélectionnés par le centre d'examen</i>	<p>La sélection est effectuée par le centre d'examen. Elle s'appuie notamment sur des produits marqueurs issus de la région où se situe le centre d'examen et qui constituent les produits de base nécessaires à l'élaboration de spécialités culinaires régionales. Elle s'enrichit de produits marqueurs d'autres régions françaises mais aussi de produits européens et mondiaux.</p> <p>La sélection doit être suffisamment fournie pour permettre une diversité des propositions de menus.</p> <p>Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre.</p>	
- <i>et disposés sous la forme d'un buffet</i>	<p>Il convient de privilégier le visuel comme le précisent les conditions de mise en œuvre de la compétence C131 Valoriser les produits (buffets, vitrines, chariots,...supports de vente, supports publicitaires, technologies de l'information et de la communication).</p> <p>Ce visuel peut donc se traduire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une part avec des produits bruts,</li> <li>- d'autre part avec des emballages de produits, des étiquettes, des affiches fournisseurs valorisant certains produits,</li> <li>- enfin, par l'utilisation d'un diaporama mettant également en valeur les produits</li> </ul> <p>Le buffet doit évoluer chaque demi-journée, notamment sur les produits les plus représentatifs.</p> <p>Les produits présents sur le buffet seront étiquetés. Il ne s'agit pas d'un atelier de reconnaissance des produits.</p> <p>Cet atelier ne consiste pas en une prise de commande. Il n'y a pas lieu de prévoir une table dressée, ni de bon de commande.</p>	<b>ANNEXES E31-8 et E31-9</b> : deux exemples de composition de buffets



### 3. Consignes aux membres du jury

#### a) ATELIER BAR, 20 points, 30 minutes maximum (commission d'évaluation = 1 enseignant de spécialité + 1 professionnel)

Les membres du jury remettent au candidat la trame du sujet « Atelier Bar » (**ANNEXE E31-1**)

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
<b>1<sup>ère</sup> partie :</b>			
- <i>parmi les alcools de base et autres produits mis à sa disposition par le centre d'examen,</i>	Il s'agit de s'appuyer sur les alcools et produits habituellement utilisés par les candidats. Les différentes familles de produits doivent être représentées. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre.	<b>ANNEXE E31-2 :</b> Proposition de mise en place du bar (liste non exhaustive).	
- <i>le candidat indique au jury le cocktail qu'il se propose de réaliser</i>	Les deux membres du jury (un enseignant + un professionnel) sont considérés comme des clients, le candidat doit donc identifier leurs besoins. Le jury doit formaliser quelques contextes professionnels avant le début de l'atelier.	<b>ANNEXE E31-3 :</b> Exemples de contextes professionnels	C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → Cohérence de la proposition avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition (4 points)
- <i>Il complète et valorise la fiche technique correspondante</i>	Cette fiche permet au candidat de structurer sa présentation orale à la fois sur les connaissances produits et l'argumentation commerciale. La fiche technique réalisée par le candidat sera remise au jury et sera jointe au document d'évaluation.	<b>ANNEXE E31-1 :</b> Fiche technique	
<b>2<sup>ème</sup> partie :</b>			
- <i>Le candidat réalise le cocktail pour deux personnes</i>	Il prépare son poste de travail, réalise ses cocktails en respectant les usages et techniques en vigueur dans la profession.		
- <i>Il est sollicité oralement sur ses connaissances, notamment du produit de base</i>	Lors de la réalisation, le jury pose les questions relatives à la connaissance des produits utilisés.		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → Qualité de l'écoute (8 points)
<b>3<sup>ème</sup> partie :</b>			
- <i>Le candidat assure le service du cocktail aux membres du jury</i>	Il sert ses cocktails en respectant les usages et techniques en vigueur dans la profession.		
- <i>Mène une analyse sensorielle et développe une argumentation commerciale</i>	L'analyse sensorielle enrichit l'argumentaire de vente.		C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → Pertinence des conseils et de l'argumentation, force de conviction (8 points)

**b) ATELIER SOMMELLERIE, 20 points, 30 minutes maximum (commission d'évaluation = 1 enseignant de spécialité + 1 professionnel)**

Les membres du jury remettent au candidat la trame du sujet « Atelier Sommelierie » (**ANNEXE E31-4**)

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
<b>1<sup>ère</sup> partie :</b>			
- <i>Des vins de différentes régions sélectionnés par le centre d'examen, sont mis à la disposition du candidat</i>	La sélection est effectuée par le centre d'examen. Cette dernière doit être suffisamment fournie. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre. Sur une table de présentation, une bouteille de chaque appellation est présentée fermée sur toute la durée de l'épreuve.	<b>ANNEXE E31-5</b> : Proposition non exhaustive de vins à mettre à la disposition du candidat	
- <i>Ce dernier choisit un vin qu'il présente (appellation, origine, cépage(s), élaboration,...) et qu'il se propose de faire déguster aux membres du jury</i>	Les deux membres du jury (un enseignant + un professionnel) sont considérés comme des clients, le candidat doit donc identifier leurs besoins. Le jury doit formaliser quelques contextes professionnels avant le début de l'atelier	<b>ANNEXE E31-6</b> : Exemples de contextes professionnels	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → Pertinence des conseils et de l'argumentation (4 points)
<b>2<sup>ème</sup> partie :</b>			
- <i>Le candidat réalise une analyse sensorielle du vin sélectionné</i>	Le candidat peut être assis autour d'une table avec le jury. Une table avec des verres et un crachoir sera mise à disposition. Le service du vin n'est pas évalué. le candidat va chercher le vin choisi, conditionné à température idéale de dégustation, non visible de la table de présentation : - notion de coût, la bouteille ouverte peut servir à plusieurs candidats, - le candidat ne sera pas influencé par la vue d'une bouteille fortement entamée.		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions → Qualité de l'analyse sensorielle (6 points)
- <i>Propose des accords mets-vins (3 maximum)</i>	Il s'agit d'identifier des mets qui s'accordent avec le vin sélectionné et non l'inverse. Le jury évitera également un contexte professionnel de type : vins en fonction d'un mets précis.		C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets → Cohérence de l'accord-modernité de la proposition (10 points)

**c) ATELIER VALORISATION DES PRODUITS, 40 points, 30 minutes maximum (commission d'évaluation = 1 enseignant de spécialité + 1 professionnel)** Les membres du jury remettent au candidat la trame du sujet « Atelier valorisation de produits » (**ANNEXE E31-7**)

**Remarque :** cet atelier ne consiste pas en une prise de commande. Il n'y a pas lieu de prévoir une table dressée, ni de bon de commande

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
<b>1<sup>ère</sup> partie :</b>			
- à partir d'un ensemble de produits, notamment régionaux, sélectionnés par le centre d'examen	La sélection est effectuée par le centre d'examen. Elle s'appuie notamment sur des produits marqueurs issus de la région où se situe le centre d'examen et qui constituent les produits de base nécessaires à l'élaboration de spécialités culinaires régionales. Elle s'enrichit de produits marqueurs d'autres régions françaises mais aussi de produits européens et mondiaux. La sélection doit être suffisamment fournie pour permettre une diversité des propositions de menus. Il n'y a pas de fiche de matière d'œuvre.		
- et disposés sous la forme d'un buffet	Il convient de privilégier le visuel comme le précise les conditions de mise en œuvre de la compétence C1-3.1 Valoriser les produits (buffets, vitrines, chariots,...supports de vente, supports publicitaires, technologie de l'information et de la communication). Ce visuel peut donc se traduire : <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'une part avec des produits bruts,</li> <li>- d'autre part avec des emballages de produits, des étiquettes, des affiches fournisseurs valorisant certains produits,</li> <li>- enfin, par l'utilisation d'un diaporama mettant également en valeur les produits.</li> </ul> Le jury détermine à l'avance un contexte professionnel précis (profil de client, type d'établissement, type de menu). Dans un rapide échange, le jury présente le contexte professionnel. Le candidat identifie les besoins et les attentes de ce dernier qui joue le rôle de clients.	<b>ANNEXES E31-8 et E31-9 :</b> deux exemples de composition de buffets  <b>ANNEXE E31-10 :</b> exemples de contextes professionnels	
- le candidat fait une proposition de menu (entrée, plat, fromage(s), dessert)	Le candidat dispose de quelques minutes (10 maximum) pour concevoir son menu. Les produits de base présents sur le buffet doivent être les éléments principaux du menu. Le candidat peut agrémenter ses mets au niveau des sauces et des accompagnements à l'aide de ses connaissances professionnelles. Il envisage les accords mets-boissons. Le menu proposé prend en compte les éléments du contexte professionnel.		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons → Cohérence de la proposition avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition (8 points).

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
<b>2<sup>ème</sup> partie :</b>			
- le candidat valorise ces produits en développant une argumentation commerciale	Dans la continuité de la présentation du menu, il est demandé au candidat de développer une argumentation commerciale. <b>Initialement, cette phase devait intervenir après l'interrogation du candidat sur ses connaissances produits, mais il a été jugé plus opportun de reporter cette phase en fin d'atelier.</b> Il identifie également les besoins des clients pour les accords mets-boissons.		C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale → Pertinence des conseils et de l'argumentation (8 points). C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets → Cohérence de l'accord-modernité de la proposition (4 points)
<b>3<sup>ème</sup> partie :</b>			
- le candidat est interrogé sur la connaissance des produits figurant dans la proposition de menu (saisonnalité, origine, utilisation, coût, labels et certification,...) et sur les accords mets-vins	Le jury échange avec le candidat uniquement sur les produits de base utilisés dans son menu. Le candidat est également amené à justifier les accords mets-boissons. Pour permettre d'évaluer les compétences : - C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique, le jury sollicite oralement le candidat sur la réflexion menée pour proposer un menu équilibré ou pas, - C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions, le jury sollicite oralement le candidat sur les notions de contrôle de qualité sanitaire de(s) produit(s) de base (LC, DLUO, conservation et stockage des produits,...). Ce n'est pas un contrôle sanitaire des produits du buffet.		C1-3.1 Valoriser les produits → Qualité de la valorisation des produits, force de conviction (10 points). C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique → Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle (5 points). C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions → Conformité du contrôle (5 points)

<p style="text-align: center;"><b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION</b></p> <p style="text-align: center;"><b>E31 –Sous-épreuve de communication et de commercialisation ATELIER BAR</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Durée : 30 minutes maximum Coefficient : 1</b></p> <p style="text-align: center;">Numéro candidat : .....</p> <p style="text-align: center;">Date : .....</p>
---

**Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients**

- 1) Prendre connaissance des produits mis à disposition,
- 2) S'informer des besoins des clients (les membres de la commission d'évaluation),
- 3) Proposer aux clients le cocktail que vous envisagez de réaliser,
- 4) Compléter et valoriser la fiche technique correspondante ci-dessous,
- 5) Réaliser le cocktail tout en répondant aux questions des clients,
- 6) Servir le cocktail,
- 7) Mener une analyse sensorielle et développer une argumentation commerciale de ce cocktail.

<b>À compléter par les membres de la commission d'évaluation à l'issue de l'atelier</b> <b>Éléments de contexte :</b>

N° CANDIDAT : .....

Date : .....

**FICHE TECHNIQUE DE RÉALISATION DE COCKTAIL (1pers.)**  
(à rendre au jury)

Nom du cocktail :				
Catégorie :		Famille :		
Mode d'élaboration :		Verrerie utilisée :		
Décoration :		Prix de vente TTC proposé:		
Ingrédients	Dose en cl	Coût H.T Bout.	Contenance Bout.	Coût de la dose
Quantité totale		Coût Matière		

### ATELIER BAR

#### Suggestion de mise en place bar (liste non exhaustive)

PRODUITS		EXEMPLES	PRODUITS		EXEMPLES
Anisé	1	Ricard	Eaux de vie de fruits	2	Kirsch, Mirabelle
Gentiane	1	Suze	Liqueurs	4	Cointreau, Curaçao, cacao, café
Bitters	2	Campari, (Angostura), Picon	VDL - VDN	1	Porto rouge Cruz
Vermouth	2	Martini rouge et dry	Vin effervescent	1	Crémant de Loire
Tequila	1	José Cuervo	Sirops	3	Grenadine, fraise, menthe
Rhum	2	Ron Bacardi, Saint-James brun	Eau gazeuse	1	Perrier
Calvados	1	Boulard	Jus de fruits	3	Orange, ananas, pamplemousse, mélange Exotique ...
Cognac	1	R. Martin	Sodas	3	Limonade, cola, tonic
Whisky	1	Black and White	Fruits frais	2	Orange, citron
Bourbon	1	Four roses	Herbes aromatiques	PM	Menthe fraîche
Gin	1	Gordon's Gin	Accompagnements		Tabasco, olives ...
Vodka	1	Eristoff	Autres boissons...		

Cette liste est une mise en place minimum du bar, elle peut être élargie par le centre d'examen.

### ATELIER BAR

#### Propositions de contextes professionnels à définir par le jury avant le début des épreuves

- Attente d'une typicité de cocktail (after, before, fancy, hot drink...),
- Attente d'un cocktail sans alcool (smoothie, milkshake...),
- Découverte d'un produit de base régional à partir d'un cocktail,
- .....

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**E31 –Sous-épreuve de communication et de  
commercialisation  
ATELIER SOMMELLERIE**

**Durée : 30 minutes maximum Coefficient : 1**

**Numéro candidat : .....**

**Date : .....**

**Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients**

- 1) Prendre connaissance des produits mis à disposition,
- 2) S'informer des besoins des clients (les membres de la commission d'évaluation),
- 3) Présenter aux clients le vin que vous envisagez de faire déguster,
- 4) Réaliser une analyse sensorielle du vin sélectionné,
- 5) Proposer des accords mets-vins (maximum trois).

<b>À compléter par les membres de la commission d'évaluation à l'issue de l'atelier :</b>
<b>Éléments de contexte :</b>
<b>Vin sélectionné par le candidat :</b>



Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	<b>Organisation et déroulement des épreuves E31 Communication et commercialisation</b>	<b>ANNEXE E31-5</b>
--	--	---------------------

### ATELIER SOMMELLERIE

#### Proposition de vins à mettre à la disposition du candidat (liste non exhaustive)

Quantités	Types de vins	Exemples d'appellations
2	Vins blancs secs	AOC Vin d'Alsace Riesling AOC Anjou blanc
2	Vins blancs demi secs, moelleux ou liqueureux	AOC Sauternes AOC Vin d'Alsace Gewurztraminer
2	Vins rouges légers	AOC Touraine AOC Beaujolais
2	Vins rouges corsés	AOC Madiran AOC Cornas
1	Rosé	AOC Rosé de Provence
2	Vins pétillants	AOC Clairette de Die AOC Crémant de Loire

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	<b>Organisation et déroulement des épreuves E31 Communication et commercialisation</b>	<b>ANNEXE E31-6</b>
--	--	---------------------

### ATELIER SOMMELLERIE

#### Propositions de contextes professionnels à définir par le jury avant le début des épreuves

- Attente d'une typicité de vin (ex: vin blanc ou rouge, sec ou moelleux, bio...),
- Attente d'une proposition régionale de vin,
- Découverte d'un vin d'après un cépage souhaité,
- ...

Le jury évite de définir un contexte professionnel de type : vins en fonction d'un mets précis .  
*Exemple : « j'ai commandé une assiette d'huîtres, que me proposez-vous comme vin ? »* .  
 Ceci pour éviter une redondance avec l'atelier valorisation des produits.

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL  
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**E31 –Sous-épreuve de communication et de  
commercialisation**

**ATELIER VALORISATION DES PRODUITS**  
Durée : 30 minutes maximum Coefficient : 2

Numéro candidat : .....

Date : .....

**Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients**

- 1) S'informer des besoins des clients (les membres de la commission d'évaluation),
- 2) Prendre connaissance des produits mis à disposition sur le buffet et indiquer ci-dessous votre proposition de menu :

Menu	Proposition	Accompagnements/Garnitures	Accord met/vin
<b>Entrée</b>			
<b>Plat principal</b>			
<b>Fromage</b>			
<b>Dessert</b>			

- 3) Présenter votre menu aux clients en développant une argumentation commerciale,
- 4) Proposer aux clients pour chacun des plats, un accord mets-vins,
- 5) Répondre aux sollicitations orales des membres de la commission d'évaluation.

<b>À compléter par les membres de la commission d'évaluation à l'issue de l'atelier</b> <b>Éléments de contexte :</b>

ATELIER VALORISATION DES PRODUITS  
EXEMPLE 1

- Localisation de centre d'examen : Nantes (44- Pays de Loire).
- Le jury joue le rôle de clients de passage qui souhaitent découvrir la gastronomie de votre région. Le candidat proposera donc un menu comportant au moins un met régional en prenant en compte la notion d'équilibre alimentaire.

Une majorité de produits régionaux sont proposés ainsi que des produits issus d'autres régions. Cette diversité sert de support à la proposition de menu du candidat.

Familles de produits	Produits régionaux	Produits issus d'autres régions	Proposition de Présentation sur le buffet
Charcuteries ou salaisons	Jambon cru de Vendée		Frais en tranche
	Rillettes du Mans		Pot vide
		Rosette de Lyon	Frais en tranche
Viandes – Volailles	Bœuf fermier du Maine (rumsteak)		Petite pièce Etiquetée, nommée rumsteak +BFM
Poissons et / ou Fruits de mer	Brochet de Loire		Photo avec nom
	Sardine du Croisic		Fraiche
	Huitres Vendée Atlantique		Bourriche vide avec étiquette ou huitre ou assiette de 6 huitres
Fruits	Fraises		Barquette de fraise de Plougastel ( <i>vide ou pleine</i> )
	Melon sud-Vendée		Frais
		Ananas	Frais ou au sirop
Légumes	Mâche nantaise		Frais ou 4 <sup>ème</sup> gamme
	Carotte		Frais
		Avocat	Frais
Biscuiterie-Confiserie	Caramel au beurre salé		Emballage vide <i>éventuellement</i>
	Petit LU		Paquet de biscuits
		Glace ou sorbet	Bac vide factice
Produits laitiers, crèmerie, fromages	Beurre salé breton		Photo, Frais ou emballage
	Curé nantais		
		Rocamadour	
Condiments / Epices / herbes aromatiques	Salicornes		Produits réels
	Fleur de sel de Guérande		
Boissons autres que les vins	cidre de Cornouailles		Bouteilles vides ou réelles
	Troussepinette,		
	Cointreau		
Possibilité d'un produit de luxe			Affiche ou photo Emballage vide

**Suggestion de mets pouvant être proposés par un candidat :**

<b><i>ENTREES</i></b>	<p>Assiette de charcuteries et ses accompagnements Chiffonade de jambon cru de Vendée Quiche aux rillettes du Mans Croquettes de rillettes Soupe de melon et mouillette de jambon de Vendée Assiettes d'huitres et ses accompagnements Huitres chaudes gratinées au cidre Feuilleté de brochet au beurre blanc Cassolette de brochet aux carottes nantaises, et beurre nantais Salade de mâche au curé nantais, vinaigrette gourmande Emincé d'avocat au curé nantais Mousse d'avocat à l'ananas Brochette de sardine sur sel de Guérande et salicornes</p>
<b><i>PLAT PRINCIPAL</i></b>	<p>Filet de brochet au beurre blanc, légumes nantais et flan de doucette Charlotte de brochet au beurre rouge, sauce verte à la mâche, riz sauvage et carottes glacées Filets de sardine du Croisic marinés au Gros plant, pommes fondantes Emincé de pièce de rumsteak marinée à l'orientale, légumes wokés croquants Carpaccio de rumsteak aux salicornes et aux 5 baies, mesclun de salade et pommes Pont Neuf. Contrefilet de rumsteak rôti, jardinière de légumes, jus de rôti</p>
<b><i>FROMAGES</i></b>	<p>Croustillant de curé nantais sur lit de mâche Assiette de fromages</p>
<b><i>DESSERT</i></b>	<p>Brochette de billes de melon et fraises, sirop de Cointreau Granité de melon à la fraise cardinale et poivre de Séchouan Soufflé glacé au Cointreau Fraise en crumble de petits LU Ananas flambé sur glace rhum raisin Tarte aux fraises Fraise et son sablé breton, caramel au beurre salé Déclinaison autour de la fraise</p>

Le jury est attentif à l'originalité des plats proposés, avec des appellations proches de la réalité professionnelle actuelle et en phase avec le contexte de départ.

### ATELIER VALORISATION DES PRODUITS (EXEMPLE 2)

- Localisation de centre d'examen : Chambéry (73- Savoie).
- Le jury joue le rôle de client de passage, souhaite entre autre découvrir la gastronomie de votre région. Le candidat propose donc un menu comportant au moins un met régional (une entrée ou un plat ou un dessert) en prenant en compte la notion d'équilibre alimentaire.

Familles de produits	Produits régionaux	Produits issus d'autres régions	Proposition de Présentation sur le buffet
Charcuteries ou salaisons	jambon de Savoie		Frais en tranche
	Saucisson de Savoie		Frais en tranche
	Diots		Frais
Viandes – Volailles	Chevreau de lait		Photo
		Poulet de Loué	Frais
Poissons et / ou Fruits de mer	Omble chevalier		Photo
	Truite		Frais
	Ecrevisse		Photo
Fruits	Pomme		Frais
	Poire		Au sirop
	Cerise		Frais
		Abricots du Roussillon	Frais
Légumes	Cardon- Blette		Photo/ frais
	Pommes de terre		Frais
		Tomate	Frais
Biscuiterie - Confiserie	Biscuit de Savoie		Emballage
		Macaron de Saint émilion	Affiche publicitaire
Produits laitiers, crèmerie, fromages		Livarot	Boite vide
	Crème de Bresse		Affichette publicitaire
	Abondance		Frais
	Beaufort		
Condiments / Epices / herbes aromatiques	Chevrotin		
	Crozets		Boite
	Semoule de maïs		Boite
Boissons autres que les vins	Noix de Grenoble		Frais
	Chartreuse		Bouteilles vides ou pleines
	Génépi		
Vermouth de Chambéry			

### Propositions de contextes professionnels à définir par le jury avant le début des épreuves

- Touristes souhaitant découvrir la gastronomie de votre région,
- Hommes d'affaires souhaitant un menu régional avec un poisson en plat principal,
- Jeunes retraités souhaitant un menu avec un dessert festif pour un anniversaire,
- .....

**Épreuve écrite, orale et pratique d'une durée d'1h30 (trois ateliers x 30 minutes)**


Académie de

N° Candidat

 Nom, prénom  
du candidat

 Session  
20....

Positionnement et évaluation du candidat									
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	Évaluation	
			N	ECA		M			
Atelier BAR (20 points – 30 minutes maximum)									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale					Pertinence des conseils et de l'argumentation Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction		/20
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons							
Atelier SOMMELLERIE (20 points – 30 minutes maximum)									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale					Pertinence des conseils et de l'argumentation  Cohérence de l'accord Originalité-modernité de la proposition		/14
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets							
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions					Qualité de l'analyse sensorielle		/06
Atelier VALORISATION DES PRODUITS (40 points – 30 minutes maximum)									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale					Pertinence des conseils et de l'argumentation Qualité de la valorisation des produits Force de conviction Qualité de l'écoute, cohérence de la proposition en rapport avec les besoins de la clientèle et les produits à disposition. Force de conviction Cohérence de l'accord Originalité-modernité de la proposition		/30
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.1 Valoriser les produits							
		C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons							
		C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons et boissons-mets							
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique					Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle  Conformité du contrôle		/10
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions							

\* **NM** = Non Maîtrisé    **ECA** = En Cours d'Acquisition    **M** = Maîtrisé

Membres du jury		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Professionnel		

Appréciation

**Sous-épreuve E31**

**/80 points**

## 1. Contexte de l'épreuve

Les candidats sont convoqués une demi-heure avant le début des épreuves pour permettre :

- le contrôle des identités,
- l'attribution par tirage au sort du numéro de rang du candidat,
- le passage au vestiaire.

Le candidat inscrit son numéro de rang sur l'ensemble des documents qui seront remis aux examinateurs à l'issue de la phase écrite de l'épreuve pratique.

Les sujets sont distribués en présence de la commission d'évaluation. Cette commission est composée d'un enseignant de spécialité et d'un professionnel pour quatre candidats. Si, pour un cas de force majeure, le professionnel ne peut être présent, un autre enseignant de la spécialité est désigné.

Les commis sont convoqués à 16h00, le tirage au sort du numéro de rang du commis est effectué à ce moment-là et les commis se tiennent à la disposition des candidats.

L'épreuve ponctuelle de la pratique professionnelle du Baccalauréat Professionnel se déroule sur une durée de 4 heures. Elle comporte deux phases distinctes :

- a. une phase écrite d'organisation du travail et d'argumentation commerciale,
- b. une phase pratique d'organisation et de service en restauration.

## 2. Consignes au centre d'examen

### a) Le professeur ressource

Chaque responsable d'établissement met à disposition, durant le déroulement des épreuves pratiques, un (ou plusieurs) professeur(s) ressource(s).

Cette personne est chargée de permettre le déroulement des épreuves pratiques et d'apporter aux examinateurs l'assistance technique nécessaire. Ainsi, le professeur ressource veille à la fourniture des matériels, matières d'œuvre, productions culinaires nécessaires à l'épreuve.

Ce **professeur n'a pas vocation à intervenir** dans l'interrogation ni dans l'évaluation des candidats. Il doit rester d'une neutralité absolue.

### b) L'organisation horaire

- Durée : 4 heures

PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Points
Prise de contact et présentation des consignes par le professeur ressource.	15 h 50 – 16 h 00		0 h 10	
À partir des informations fournies, compléter les <b>annexes E32-1, E32-2, E32-3, E32-4</b>	16 h 00 – 17 h 00	Écrite	1 h 00	12 pts

PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION				
- Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d'une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...), - Contrôler les marchandises (office).	17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00	68 pts
<b>18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat</b>				
Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d'auto évaluation ( <b>annexe E32-5</b> ).	19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00	

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	<b>Organisation et déroulement des épreuves E32 Organisation et mise en œuvre d'un service</b>	<b>ANNEXE E32</b>
--	--	-------------------

**c) Le support de vente des boissons utilisée en cours de service.**

**La carte des boissons doit comprendre un assortiment d'apéritifs, de vins, d'eaux minérales et de boissons chaudes favorisant les ventes additionnelles.**

Toutes les commandes sont préparées par le centre d'examen et servies par le candidat à la table des clients.

**Le service des vins et boissons.**

Les vins et boissons sont choisis par les convives à partir de la carte réduite proposée par le centre. Cette carte comporte un choix de vins blancs, rouges et rosés en bouteille, en demi-bouteille et au verre. Des eaux minérales plates et gazeuses sont également disponibles.

Le centre d'examen met à la disposition de chaque candidat **deux supports de vente identiques, pour le service des deux tables.**

**d) La phase écrite de la sous-épreuve.**

Elle se déroule dans une salle à proximité du restaurant d'application.

Les annexes suivantes doivent être photocopiées en deux exemplaires :

- **annexe E32-1** : Planigramme des tâches
- **annexe E32-2** : Fiche de prévision de matériel et de linge
- **annexe E32-3** : Fiche d'argumentation commerciale
- **annexe E32-4** : Fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises

Les originaux des annexes sont remis à la commission d'évaluation pour la correction.

Les photocopies sont remises au candidat pour la suite de l'épreuve.

**e) La phase pratique de la sous-épreuve.**

- **Les fiches de matière d'œuvre** sont transmises aux centres d'examen afin d'effectuer les commandes de denrées deux semaines avant les épreuves. Pour des problèmes d'approvisionnement, il sera possible exceptionnellement de remplacer certaines denrées par des produits locaux similaires.

***Les matières d'œuvre sont prévues pour 4 portions par mets afin de permettre l'argumentation commerciale et la vente des mets pour une table de 4 couverts et une table de 2 couverts.***

- **Les commis** : le commis mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l'épreuve est inscrit en formation de baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration (hors année de terminale) ou en formation de CAP restaurant ou CAP services en brasserie café.
- **Le service du fromage** s'effectue à l'assiette pour la table de 2 couverts et sur plateau pour la table de 4 couverts. Le tout est réalisé par le centre d'examen sur la base d'une commande de 4 fromages différents
- **Les supports de vente** : prévoir 4 supports de menu à choix pour les deux tables.
- **Divers** : le centre d'examen met à disposition le pain nécessaire et le cas échéant la décoration florale.



**3. Consignes aux membres du jury**

a) Phase écrite : durée maximale 1 heure sans l'aide du commis.

Référentiel	Durée conseillée	Remarques	Annexes	Évaluation
À partir du nombre de tables et de couverts par table affectés au candidat (deux à trois tables pour un total de six à huit couverts),		Pour l'épreuve ponctuelle, le nombre de couverts est de six répartis sur deux tables : - Une table de quatre couverts, - Une table de deux couverts		
celui-ci renseigne les documents transmis par le centre d'examen relatifs : - à l'organisation du travail de son rang : le candidat complète un planigramme précisant le travail à réaliser avant, pendant et après le service pour lui-même et son commis, ainsi qu'une fiche de prévision de matériels et de linge.	<b>25 minutes</b>	<b>Hors présence du commis</b> , le planigramme des tâches est à compléter en respectant un ordre logique, une proposition de corrigé est jointe à destination des membres du jury.  La fiche de prévision du matériel est à rédiger pour 4 couverts par mets du fait du menu à choix. Le linge est à prévoir pour une table de 4 couverts et une table de 2 couverts. <b>Ceci est à préciser clairement au candidat.</b>  Photocopier les annexes 1 et 2 en deux exemplaires et les remettre au candidat. Les originaux sont transmis au jury pour notation	<b>ANNEXE E32-1</b> : planigramme des tâches  <b>ANNEXE E32-2</b> : Fiche de prévision du matériel et du linge	C2-1.2 Organiser la mise en place C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue
	<b>5 à 10 minutes</b>	<b>Transmission des consignes au commis : en présence du commis</b> et à l'aide des photocopies des annexes 1 et 2, le candidat explique au commis les différentes tâches à effectuer.  Une fois cette transmission des consignes effectuée, le commis rejoint seul la salle de restaurant et commence la mise en place.		

Référentiel	Durée conseillée	Remarques	Annexes	Évaluation
<p>- à la commercialisation : dans le prolongement des consignes fournies au commis, le candidat rédige une argumentation commerciale avec association mets/vins en fonction du menu à servir, de la carte des vins et des boissons du centre d'examen, ainsi que des fiches techniques mis à sa disposition.</p>	<p><b>25 à 30 minutes</b></p>	<p><b>Hors présence du commis</b>, la fiche d'argumentation commerciale est complétée.</p> <p>La fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises est complétée en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lors de la phase écrite, le candidat identifie les produits nécessaires à l'activité prévue dans le sujet et précise les températures de conservation de ces mêmes produits</li> </ul> <p>Photocopier les annexes 3 et 4 en deux exemplaires et les remettre au candidat. Les originaux sont transmis au jury pour notation.</p>	<p><b>ANNEXE E32-3</b> : Fiche d'argumentation commerciale</p> <p><b>ANNEXE E32-4</b> : Fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises</p>	<p>Elle ne donne pas lieu à une évaluation mais permet de préparer les opérations de vente lors de la phase pratique à savoir C1-3 Vendre des prestations</p> <p>C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement</p>

**b) Phase pratique : durée maximale 3 heures, en présence du commis**

Référentiel	Remarques	Annexes	Évaluation
<i>Le candidat, assisté de son commis, termine et contrôle la mise en place de son rang</i>	<b>Rappel</b> : une table de deux couverts et une table de quatre couverts, soit un total de six couverts		
	La fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises finit d'être complétée : - Le candidat se rend à l'office afin d'effectuer un contrôle des marchandises nécessaires à l'activité prévue dans le sujet. Il s'agit de contrôler la qualité marchande des produits. Il renseigne les colonnes « conforme/non conforme » et répond aux questions de la commission d'évaluation (exemples : contrôle de la quantité et de la qualité marchande des produits, exemple des fromages, questionnement sur les emballages, le conditionnement, le tri sélectif, les températures de stockage, les DLC ou DLUO, ....)	<b>ANNEXE E32-4</b> : Fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises	Cette fiche permet d'évaluer les compétences relatives : - à la démarche qualité telles que : C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle - aux approvisionnements telles que : C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement C4-2.3 Stocker les produits
<i>En situation réelle de service, le candidat accueille ses clients, prend les commandes des boissons et des plats, réalise les apéritifs commandés, assure le service incluant une technique gestuelle de valorisation des mets (compétence C2-3.2) et le suivi de ses tables avec l'aide de son commis, vérifie la facturation, contrôle les encaissements et prend congé de ses clients. Il participe à la remise en état des locaux</i>	Après le départ des convives, le candidat libéré des contraintes du service effectue une auto-évaluation de sa prestation en complétant la fiche de synthèse et d'évaluation	<b>ANNEXE 20</b> : Fiche de synthèse et d'évaluation	L'annexe 5 permet d'évaluer la compétence C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe.

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	Organisation et déroulement des épreuves E32 Organisation et mise en œuvre d'un service	<b>ANNEXE E32</b>
--	---	-------------------

#### 4. Trames des sujets candidats.

<p><b>BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL</b> <b>COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION</b></p> <p><b>E32 –Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service</b></p> <p><b><u>Mode d'évaluation : ponctuel</u></b></p> <p>Durée : 4 h 00 Coef. : 4</p>
--

<b>PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE</b>			
<b>Activités</b>	<b>Horaire</b>	<b>Nature de l'épreuve</b>	<b>Durée</b>
Prise de contact et transmission des consignes par le professeur ressource.	15 h 50 – 16 h 00		0 h 10
À partir des informations fournies, compléter les <b>annexes 1, 2, 3 et 4.</b>	16 h 00 – 17 h 00	Écrite	1 h 00
<b>PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la mise en place avec le commis pour le service d'une table de 4 et une table de 2 couverts (tables, consoles, matériels spécifiques, ...).</li> <li>- Contrôler les marchandises (office).</li> </ul>	17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00
<b>18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat</b>			
Accueillir les clients de son rang, prendre les commandes des deux tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. Compléter la fiche d'auto évaluation ( <b>annexe 5</b> )	19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00

→ Exemple d'organisation horaire qui peut être adaptée en fonction des contraintes des centres d'épreuve et en respectant les modalités du règlement d'examen.

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration	Organisation et déroulement des épreuves E32 Organisation et mise en œuvre d'un service	<b>ANNEXE E32</b>
--	---	-------------------

## A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

**Durée : 1 h 00**

### TRAVAIL À FAIRE

À partir du menu défini au paragraphe « B- Phase pratique – Organisation générale de l'épreuve », compléter les annexes suivantes pour 6 couverts répartis sur les 2 tables dont vous avez la charge.

- **Annexe 1 :**
  - le planigramme des tâches en respectant un ordre logique.
- **Annexe 2 :**
  - la fiche de prévision de matériel et de linge.

***Les annexes 1 et 2 seront relevées et photocopiées au bout de 25 minutes.  
À l'aide de ces deux annexes, vous passez les consignes à votre commis.  
(5 à 10 minutes)***

- **Annexe 3 :**
  - la fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu à servir.
- **Annexe 4 :**
  - la fiche d'approvisionnement et de contrôle des marchandises pour
    - ☞ (en fonction du sujet) (4 portions)
    - et
    - ☞ (en fonction du sujet) (4 portions).

***Les annexes 3 et 4 seront relevées et photocopiées à l'issue de la phase écrite.***

- **Annexe 5 :**
  - la fiche de synthèse et d'évaluation du travail réalisé.

***L'annexe 5 sera à compléter et à remettre au jury en fin de service.***

<b>B - PHASE PRATIQUE – ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE</b>
--

**Durée : 3 h 00**

**TRAVAIL À FAIRE**

**Situation de service**

**2 tables pour un total de 6 couverts**

<b>MENU AVEC CHOIX</b>		
<b>MENU</b>	<b>TABLE 1 (4 cvts)</b>	<b>TABLE 2 (2 cvts)</b>
<b>Entrée 1</b> (4 portions)  <b>ou</b> <b>Entrée 2</b> (4 portions)	Service adapté à la vente	
	Service adapté à la vente	
<b>Plat 1</b> (4 portions)  <b>ou</b> <b>Plat 2</b> (4 portions)	Service adapté à la vente	
	Service adapté à la vente	
<b>Fromages</b> (6 portions)		
<b>Dessert 1</b> (4 portions)  <b>ou</b> <b>Dessert 2</b> (4 portions)	Service adapté à la vente	
	Service adapté à la vente	

**ANNEXE E32-1**  
**PLANIGRAMME DES TÂCHES PENDANT L'ÉPREUVE**

(à remettre aux examinateurs pour correction)  
 C2-2.2

N° du candidat :

Date :

LISTE DES TÂCHES DANS UN ORDRE LOGIQUE	CHEF DE RANG	COMMIS	Estimation du temps (en minutes)
<b>AVANT LE SERVICE</b>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>PENDANT LE SERVICE</b>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>APRÈS LE SERVICE</b>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**ANNEXE E32-2**

**Fiche de prévision de matériel et de linge pour l'ensemble des deux tables**

*(à remettre aux examinateurs pour correction)*

**N° DE CANDIDAT**

Date :

C2-1.2 C4-1.1 C4-1.4  Fiche de prévision du matériel	Assiettes						Couverts								Verres			Autre matériel						
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Ménages			
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère									
Mise en place																								
Entrées																								
Plats																								
Fromages																								
Desserts																								
Service																								
<b>TOTAL</b>																								
Platerie et autres																								

Fiche de prévision de linge				
Désignations	Molletons Quantités	Nappes Quantités	Désignations	Quantités
Table rectangle			Serviette client	
Table carrée			Serviette transport	
Table ronde			Torchon vaisselle	
Guéridon			Torchon verre	
Autres :.....			Autres :.....	



**ANNEXE E32-3****N° DE CANDIDAT**

**Fiche d'argumentation commerciale correspondant au menu  
avec association mets/vins en fonction du menu à servir, de la carte des vins et des boissons du  
centre d'examen, et des fiches techniques de cuisine mis à la disposition du candidat.**

Date :

*(à remettre aux examinateurs)*

Menu (à compléter par le candidat)	Argumentation Commerciale C1-3.6	Accord METS et BOISSONS C1-3.6	Communication avec l'équipe de cuisine (Annonces / Temps) C1-2.2
		Type de boisson Région, Appellation	
Entrée 1			
Entrée 2			
Plat 1			
Plat 2			
Fromages			
Dessert 1			
Dessert 2			

**ANNEXE E32-4**  
**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 :

<b>PHASE ÉCRITE</b> C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						<b>PHASE PRATIQUE</b> C5-2.3 Contrôler la qualité marchande	
FAMILLES DE PRODUITS	Unité	Qté Cdée	T° -18°C	T° 3°/6°C	T° ambiante	Conforme	Non conforme
<i>Ex : huile de tournesol</i>	<i>L</i>	<i>0.2</i>			<i>X</i>	<i>X</i>	
<b>ÉPICERIE</b>							
<b>B.O.F</b>							
<b>BOISSONS / ALCOOLS</b>							
<b>FRUITS ET LÉGUMES</b>							
<b>BOUCHERIE /SALAISONS</b>							
<b>POISSONNERIE</b>							
<b>SURGELÉS</b>							
<b>OBSERVATIONS :</b> C5-1.3 <i>Commentaires sur le tri sélectif des conditionnements</i>							

**ANNEXE E32-5**

**Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation**  
(à compléter en fin de service et à remettre aux examinateurs)

N° de candidat :

Date :

→ J'évalue le travail réalisé			Non satisfaisant	Satisfaisant	→ Je propose des axes d'amélioration du travail réalisé
Activité	Cocher la ou les personnes concernées par l'activité				
Réaliser et contrôler la mise en place	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Accueillir et prendre en charge la clientèle	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Vendre des prestations (prise de commande, argumentation commerciale, vente additionnelle,...)	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Servir des mets et des boissons	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Synchroniser le service des deux tables	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	Ma prestation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mon travail :
	La prestation de mon commis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le travail de mon commis :

<b>FICHE TECHNIQUE</b>			<b>Nombre de couverts</b>	<b>4</b>
<b>INTITULÉ DU PLAT</b>				
<b>Denrées</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Techniques</b>	
			→	

**Épreuve écrite et pratique d'une durée de 4 heures**



Académie de

N° Candidat

Nom, prénom  
du candidat

Session  
20....

Positionnement et évaluation du candidat									
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	Évaluation	
			N	ECA		M			
			M	-	+				
<b>Phase écrite</b>									
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.2 Organiser la mise en place					La qualité de la mise en place	/12	
	C2-2 Gérer le service	C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service					La répartition des tâches		
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue					L'approvisionnement en matière d'œuvre		
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement							
<b>Phase pratique</b>									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.2 Accueillir la clientèle					L'accueil et la prise en charge de la clientèle	/20	
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle					La commercialisation des produits		
		C1-1.4 Présenter les supports de vente					La prise de congé		
		C1-1.8 Prendre congé du client							
	C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes					La communication avant et pendant le service avec les différents services		
		C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure							
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.5 Prendre une commande					La prise de commande		
C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter						La commercialisation et la valorisation des produits			
C1-3.7 Facturer et encaisser						Le contrôle de la facturation et du règlement			
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels					La remise en état des locaux	/20	
		C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place					La qualité de la mise en place		
		C2-1.4 Contrôler les mises en place							
	C2-3 Servir des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets					Le service des mets et des boissons		
		C2-3.2 Valoriser des mets					Les règles de préséance et de savoir-être		
		C2-3.3 Servir des boissons					La synchronisation du service La maîtrise gestuelle d'une technique dans le cadre de la valorisation des mets		
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels					La communication avec les différents services	/08	
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe					La répartition des tâches		
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés					L'approvisionnement en matière d'œuvre	/08	
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement							
		C4-2.3 Stocker les produits							
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle					Respect réglementation	/12	
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité							
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle							
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions					Respect de la réglementation		

\* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé

Membres du jury		
Fonction	NOM Prénom	Émargement
Professeur ou formateur		
Professionnel		

Appréciation

**Sous-épreuve E32**

**/80 points**