Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro CSR, veuillez visiter :
bacprocsr.fr/annales-sujets-et-corriges

Bac Pro CSR

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration

Session 2026 • Code sujet : **26-BCP-CSR-E32** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la situation de service (3 questions) **Page 3**

2. Organisation des tâches et prévision du matériel (3 questions) **Page 5**

3. Argumentation commerciale et contrôle de la facturation (3 questions) **Page 8**

4. Mise en œuvre pratique du service (4 questions) **Page 10**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprocsr.fr/assets/annales/bac-pro-csr/Organisation et mise en œuvre d'un service/2026/Bac Pro CSR - Organisation et mise en œuvre d'un service - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la situation de service

Au restaurant pédagogique Le Jardin des Halles, le candidat est responsable des tables A, B et C, soit huit couverts, et travaille avec un commis pendant la phase pratique. Il analyse les horaires, les commandes, la découpe de valorisation de la volaille et les risques liés aux allergènes.

Question 1.1. Relevez le nombre de tables et de couverts dont vous avez la responsabilité, puis indiquez les horaires prévus pour la mise en place, l'accueil des clients et la remise en état.

Vous êtes responsable des tables A, B et C, soit trois tables et huit couverts. La mise en place est prévue de 10 h 00 à 10 h 45, puis le contrôle de la salle et du matériel de 10 h 45 à 11 h 00. L'accueil et le service ont lieu de 11 h 00 à 12 h 30. Après la prise de congé et le contrôle des additions, la remise en état se déroule de 12 h 45 à 13 h 00.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 3 tables, 8 couverts. Mise en place : 10 h 00-10 h 45 ; accueil et service : 11 h 00-12 h 30 ; remise en état : 12 h 45-13 h 00.

Question 1.2. Pour la commande prévisionnelle de la table B, identifiez les deux clients ayant choisi la volaille, précisez la technique gestuelle de valorisation attendue et indiquez deux points de vigilance nécessaires à sa réalisation en sécurité.

La commande prévisionnelle de la table B comprend deux volailles fermières rôties et une truite. Les deux clients ayant choisi la volaille sont donc les deux convives concernés, sans distinction nominative dans la commande. La technique attendue est la découpe de valorisation au guéridon.

- Stabiliser le matériel et travailler à distance des clients.
- Annoncer le geste avant de le réaliser et évacuer les déchets de façon maîtrisée.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Deux clients : volaille fermière rôtie. Technique : découpe de valorisation au guéridon. Vigilances : matériel stable et geste à distance des clients.

Question 1.3. À partir des informations d'allergènes du DT 2, identifiez les allergènes signalés dans les plats proposés et formulez la conduite à tenir si un client déclare une allergie non renseignée dans les documents.

Les allergènes signalés dans le menu sont le lait et le gluten pour le velouté, le poisson et le lait pour la truite, puis le gluten, les œufs et le lait pour le dessert. Pour la volaille, aucun allergène à déclaration obligatoire n'est signalé dans la fiche de production : cela ne garantit pas son absence. Si un client déclare une allergie non renseignée, écoutez-le, ne donnez aucune garantie non vérifiée, transmettez immédiatement la demande au responsable et à la cuisine, puis communiquez la réponse vérifiée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Allergènes signalés : lait, gluten, poisson et œufs. Pour une allergie non renseignée, vérifiez auprès du responsable et de la cuisine avant toute réponse.

2. Organisation des tâches et prévision du matériel

Pour huit couverts, le candidat complète la prévision du matériel et du linge en appliquant les règles de réserve indiquées. Il organise dans un planigramme les tâches du candidat et du commis avant, pendant et après le service, en respectant les horaires de référence.

Question 2.1. Pour huit couverts, calculez les quantités à prévoir pour les assiettes de présentation, d'entrée, de plat et à dessert, réserve comprise. Appliquez la formule Q prévue = ⌈Q théorique × 1,10⌉.

Chaque type d'assiette est prévu à raison d'une unité par couvert : le besoin théorique est donc de 8. La formule donne 8 × 1,10 = 8,8, puis l'arrondi à l'unité supérieure fixe le total à 9. La réserve est la différence entre ce total et le besoin théorique. Ce calcul est identique pour les assiettes de présentation, d'entrée, de plat et à dessert.

Élément	Besoin théorique	Réserve	À prévoir
Assiettes de présentation	8	1	9
Assiettes d'entrée	8	1	9
Assiettes de plat	8	1	9
Assiettes à dessert	8	1	9

Prévision des assiettes sur le DR 1

Élément	Quantité théorique	Réserve	Quantité à prévoir
Assiettes de présentation	8	1	9
Assiettes d'entrée	8	1	9
Assiettes de plat	8	1	9
Assiettes à dessert	8	1	9

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prévoir 9 assiettes de chaque type, réserve comprise.

Question 2.2. Complétez la prévision des couverts, de la verrerie et du linge dans le DR 1. Pour les serviettes, ajoutez les deux unités de réserve indiquées.

Élément	Théorique	Réserve	À prévoir
Fourchettes et couteaux de table, fourchettes et couteaux à poisson, cuillères à dessert, verres à eau et à vin, assiettes à pain	8 de chaque	1 de chaque	9 de chaque
Nappes	3	0	3
Serviettes	8	2	10

Pour chaque type de couvert, verre ou assiette à pain, la réserve de 10 % de 8 donne 0,8 unité : le total est arrondi au supérieur à 9, soit une réserve d'une unité. Les nappes sont prévues à raison d'une par table, pour les trois tables A, B et C, sans réserve. Les serviettes sont calculées par couvert, puis augmentées des deux unités de réserve prévues.

Prévision des couverts, de la verrerie et du linge sur le DR 1

Fiche de prévision du matériel et du linge

Élément	Quantité théorique	Réserve	Quantité à prévoir
Assiettes de présentation	8	1	9
Assiettes d'entrée	8	1	9
Assiettes de plat	8	1	9
Assiettes à dessert	8	1	9
Fourchettes de table	8	1	9
Couteaux de table	8	1	9
Fourchettes à poisson	8	1	9
Couteaux à poisson	8	1	9
Cuillères à dessert	8	1	9
Verres à eau	8	1	9
Verres à vin	8	2	10
Assiettes à pain			
Nappes			
Serviettes			

Indiquer les quantités nécessaires pour 8 couverts.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 9 de chaque couvert, verre et assiette à pain, 3 nappes et 10 serviettes.

Question 2.3. Complétez le planigramme du DR 1 en répartissant les tâches entre le candidat et le commis. Faites apparaître les tâches avant, pendant et après le service dans un ordre chronologique compatible avec les horaires du DT 3.

La répartition suit les cinq plages horaires de référence du DT 3. Le candidat coordonne le service et les contrôles ; le commis participe à la mise en place, au service et à la remise en état. Les circulations restent dégagées, le matériel est propre et la découpe de valorisation est effectuée avec le matériel stabilisé, à distance des clients, après annonce du geste.

1. **10 h 00 à 10 h 45 :** le candidat organise la mise en place ; le commis dresse les trois tables et prépare le poste.
2. **10 h 45 à 11 h 00 :** le candidat contrôle la salle et briefe le commis, qui complète le matériel manquant.
3. **11 h 00 à 12 h 30 :** le candidat accueille, conseille, prend les commandes et coordonne les envois ; le commis appuie le service des mets et boissons et débarrasse.
4. **11 h 00 à 12 h 30 :** le candidat réalise la découpe de valorisation à la table B ; le commis assiste et veille à la circulation.
5. **12 h 30 à 13 h 00 :** de 12 h 30 à 12 h 45, le candidat contrôle l'addition de la table C et prend congé ; de 12 h 45 à 13 h 00, tous deux remettent les tables et le poste en état.

Planigramme complété sur le DR 1

Période et horaire	Tâches du candidat	Tâches du commis	Contrôle ou résultat attendu
Avant le service – 10 h 00-10 h 45	Coordonne mise en place	Dresse tables, prépare poste	8 couverts, allées libres
Avant le service – 10 h 45-11 h 00	Contrôle, brief commis	Complète matériel	Salle propre, poste prêt
Pendant le service – 11 h 00-12 h 30	Accueil, commandes, service	Aide mets, boissons, débarrasse	Commandes transmises
Pendant le service – 11 h 00-12 h 30	Découpe de valorisation	Assiste, suit les tables	Geste annoncé,
Après le service – 12 h 30-13 h 00	Addition, congé, remise en é	Remise en état tables et poste	Addition contrôlée, locaux propres

✓ RÉPONSE À RETENIR

Respecter l’ordre : mise en place, contrôle, accueil et service, addition et congé, puis remise en état, aux horaires du DT 3.

3. Argumentation commerciale et contrôle de la facturation

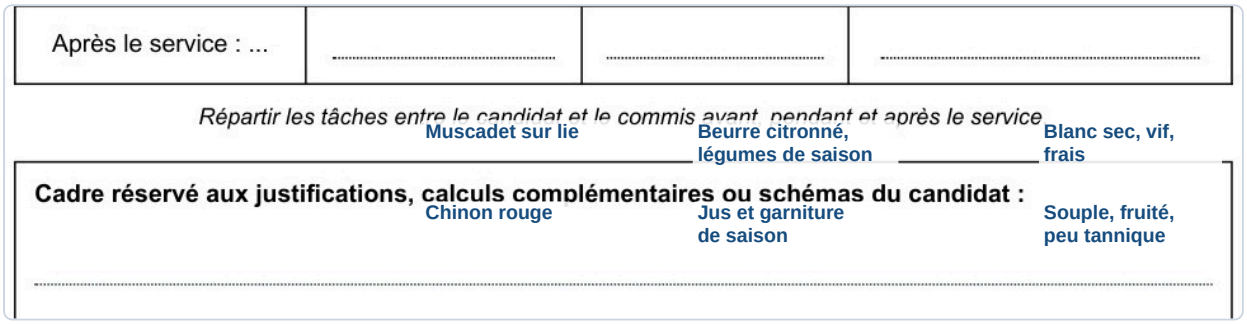
Le candidat utilise le menu, la carte des boissons, les tarifs TTC et les commandes prévisionnelles de la table C. Il conseille des accords mets-vins, calcule l'addition et la monnaie à rendre, sans appliquer de supplément ni de remise.

Question 3.1. Rédigez une argumentation commerciale pour un client qui hésite entre la truite et la volaille. Présentez les deux plats à partir des informations du menu, proposez pour chacun un vin de la carte et justifiez chaque accord par une caractéristique du plat et une caractéristique du vin.

Plat présenté	Vin proposé	Argument relatif au plat	Argument relatif au vin
Truite rôtie	Muscadet sur lie	Beurre citronné et légumes de saison.	Blanc sec, vif et frais.
Volaille fermière rôtie	Chinon rouge	Jus de cuisson et garniture de saison.	Rouge souple, fruité et peu tannique.

À l'oral : « La truite rôtie au beurre citronné est accompagnée de légumes de saison. Je vous la conseille avec un Muscadet sur lie, blanc sec, vif et frais. La volaille fermière rôtie, son jus et sa garniture s'accordent avec un Chinon rouge, souple, fruité et peu tannique. »

Accords mets-vins complétés



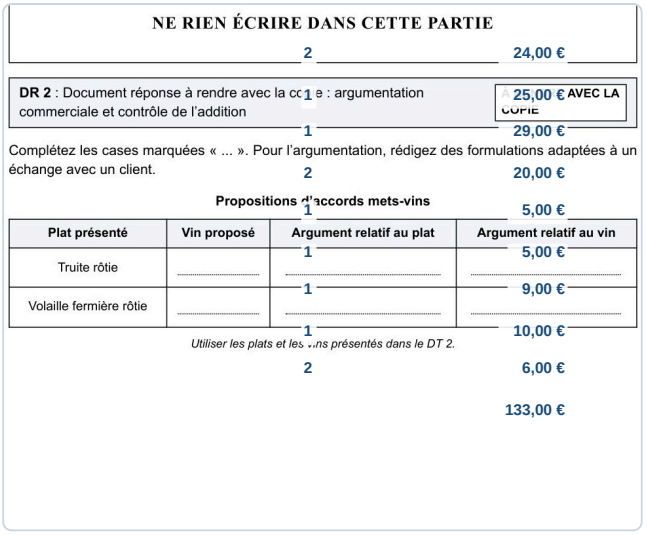
✓ RÉPONSE À RETENIR

Truite rôtie et Muscadet sur lie ; volaille fermière rôtie et Chinon rouge.

Question 3.2. Pour la table C, calculez le montant total de l'addition à partir des commandes du DT 3 et présentez clairement le calcul.

La table C commande deux veloutés, une truite, une volaille, deux desserts, une bouteille de chaque eau, un verre de chaque vin et deux cafés. Le calcul TTC est : $2 \times 12 + 25 + 29 + 2 \times 10 + 5 + 5 + 9 + 10 + 2 \times 3 = 133$. Les quantités correspondent aux commandes des deux clients ; aucun supplément ni aucune remise ne s'applique.

Quantités et montants de l’addition complétés



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 — 24,00 €

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : argumentation commerciale et contrôle de l’addition — 1 — 25,00 € — AVEC LA COPIE

1 — 29,00 €

Complétez les cases marquées « ... ». Pour l’argumentation, rédigez des formulations adaptées à un échange avec un client. — 2 — 20,00 €

Propositions d’accords mets-vins — 1 — 5,00 €

Plat présenté	Vin proposé	Argument relatif au plat	Argument relatif au vin
Truite rôtie	.....	.....	.....
Volaille fermière rôtie	.....	.....	.....

1 — 5,00 €

1 — 9,00 €

1 — 10,00 €

Utiliser les plats et les vins présentés dans le DT 2.

2 — 6,00 €

133,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total TTC de la table C : 133,00 €.

Question 3.3. Le montant remis par les clients de la table C est de 150,00 €. Calculez la monnaie à rendre et indiquez les contrôles à effectuer avant de remettre l’addition et la monnaie aux clients.

La monnaie à rendre est le montant remis moins le total TTC : $150 - 133 = 17$. Avant de remettre addition et monnaie, je vérifie les plats, boissons et quantités commandés, les prix unitaires et le total. Je contrôle le montant remis, recompte les 17,00 € et annonce clairement la monnaie rendue aux clients.

Monnaie à rendre

17,00 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Monnaie à rendre : 17,00 €.

4. Mise en œuvre pratique du service

Avec l'aide du commis et sous l'observation du jury, le candidat assure le service des trois tables. L'évaluation porte sur la mise en place, la relation client, le service des mets et boissons, la communication, la sécurité, le règlement de l'addition et la remise en état.

Question 4.1. Terminez et contrôlez la mise en place des tables affectées. Vérifiez la propreté, la conformité au nombre de couverts, la disposition du matériel et la disponibilité des éléments prévus dans la fiche de prévision.

Contrôlez les tables A, B et C avant l'accueil : 3 couverts en A, 3 en B et 2 en C. Vérifiez que les nappes, assiettes, couverts, verres et serviettes sont propres, en bon état et correctement disposés.

- Comparez le matériel disponible à la fiche de prévision : 9 unités de chaque petit matériel par couvert et 10 serviettes.
- Vérifiez les 3 nappes et l'approvisionnement du poste de service.
- Maintenez dégagés les passages entre les tables et le poste.

Corrigez tout oubli ou défaut avant l'arrivée des clients.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois tables propres et conformes aux 8 couverts ; matériel prévu vérifié et circulations dégagées.

Question 4.2. Accueillez les clients, prenez en charge leurs demandes, présentez le menu et les boissons, recueillez les commandes et communiquez clairement avec le commis. Réalisez une proposition de vente additionnelle adaptée aux attentes exprimées par un client.

Accueillez les clients avec courtoisie, installez-les et présentez le menu et les boissons. Écoutez leurs attentes, reformulez les commandes, puis transmettez-les clairement au commis avec les éventuelles demandes particulières.

1. Proposez une vente additionnelle en lien avec le choix exprimé : « Avec votre truite, souhaitez-vous un verre de Muscadet sur lie ? »
2. Précisez qu'il s'agit d'un vin blanc sec, vif et frais, proposé à 9,00 € le verre.
3. Attendez l'accord du client et notez précisément sa commande.

En cas d'allergie, ne donnez aucune garantie non vérifiée : transmettez immédiatement la demande au responsable et à la cuisine, puis communiquez leur réponse vérifiée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accueil attentif, commande reformulée et transmise au commis ; vente additionnelle adaptée et allergie vérifiée auprès du responsable et de la cuisine.

Question 4.3. Assurez le service des mets et des boissons. À la table B, réalisez la technique gestuelle de valorisation prévue pour les deux commandes de volaille, en respectant les règles de sécurité et en maintenant une communication adaptée avec les clients.

1. Vérifiez les commandes et coordonnez avec le commis l'envoi des mets et des boissons.
2. À la table B, annoncez la découpe de valorisation des deux volailles et prévenez les clients avant le geste. Installez le guéridon à distance d'eux, stabilisez le matériel et réalisez la découpe avec maîtrise.
3. Évacuez les déchets de façon contrôlée, puis servez les portions et les accompagnements conformément au menu.

Portez les éléments chauds avec une prise stable, gardez les circulations libres et maintenez une communication courtoise avec les clients pendant le service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux découpes de valorisation réalisées au guéridon, annoncées aux clients, avec matériel stable et circulation dégagée.

Question 4.4. Présentez l'addition de la table C, contrôlez le règlement et rendez la monnaie calculée à la question 3.3. Prenez congé des clients, puis participez à la remise en état des tables et du poste de travail selon les consignes de l'établissement.

Présentez l'addition de la table C et rapprochez chaque ligne de la commande : 2 veloutés, 1 truite, 1 volaille, 2 desserts, 1 bouteille de chaque eau, 1 verre de chaque vin et 2 cafés. Le total est de 133,00 € ; pour 150,00 € remis, la monnaie est de 17,00 €.

- Vérifiez les quantités, les prix unitaires et le total avant de présenter l'addition.
- Contrôlez le montant reçu, comptez la monnaie devant les clients et remettez-la avec l'addition.
- Remerciez les clients, prenez congé, puis débarrassez et remettez en état les tables et le poste selon les consignes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Addition : 133,00 €. Monnaie à rendre : 17,00 €.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BAC PRO CSR

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : La sous-épreuve E32 du Bac professionnel Commercialisation et services en restauration, session 2026, code 26-BCP-CSR-E32, affiche une durée officielle de 3 heures et un coefficient 4. La mise en situation annonce aussi 4 heures hors repas. Au restaurant pédagogique Le Jardin des Halles, l'épreuve évalue l'organisation, le conseil commercial, le contrôle de l'addition et la réalisation du service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour une réserve de 10 %, quantité prévue = ⌈quantité théorique × 1,10⌉, avec arrondi à l'unité supérieure.
- Prévoir une nappe par table, une serviette par couvert et deux serviettes supplémentaires en réserve.
- Pour une allergie non documentée, ne garantissez pas l'absence d'un allergène : faites vérifier l'information par le responsable et la cuisine.
- Lors d'une découpe de valorisation, stabilisez le matériel, travaillez à distance des clients, annoncez le geste et maîtrisez l'évacuation des déchets.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez les horaires de référence et inscrivez dans le planigramme l'ordre des tâches, leurs horaires et leurs responsables.
- Calculez les réserves séparément pour chaque type de matériel et arrondissez à l'unité supérieure lorsque la règle le demande.
- Vérifiez les quantités commandées et les prix TTC avant de totaliser l'addition et de calculer la monnaie.
- Gardez les circulations dégagées, utilisez du matériel propre et adapté, et communiquez clairement avec les clients et le commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité de matériel avec une réserve de 10 % ?

Multipliez le besoin théorique par 1,10, puis arrondissez le résultat à l'unité supérieure. Faites ce calcul séparément pour chaque type de matériel concerné par la réserve.

Q : Que faire si un client déclare une allergie qui n'est pas mentionnée dans les documents ?

Écoutez le client et ne garantissez pas l'absence d'un allergène. Transmettez immédiatement la demande au responsable et à la cuisine, puis communiquez uniquement une réponse qui a été vérifiée.

Q : Quelle durée retenir alors que le sujet donne deux indications de durée ?

La durée officielle imprimée sur la page de présentation est de 3 heures. La mise en situation indique séparément 4 heures hors temps du repas. Pour la durée officielle de l'épreuve, retenez les 3 heures.

Q : Quels critères professionnels sont observés pendant la découpe de valorisation ?

Le candidat doit stabiliser le matériel, travailler à distance des clients, annoncer le geste et évacuer les déchets de façon maîtrisée. Le jury observe aussi la qualité des gestes, la communication et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprocsr.fr/assets/annales/bac-pro-csr/Organisation et mise en œuvre d'un service/2026/Bac Pro CSR - Organisation et mise en œuvre d'un service - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources Bac Pro CSR : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.