

FICHES DE POSTES

Chaque candidat est responsable du nappage, de la décoration florale et de la mise en place de son rang (linge : molletons, nappes, napperons, serviettes).

Au début de l'épreuve, les candidats tireront au sort, chacun, une fiche de poste qui définira le travail de préparation, nettoyage et rangement en console de tout le matériel.

Ce travail devra s'effectuer en brigade.

Lorsque le temps nécessaire à la mise en place sera écoulé, chaque candidat devra procéder à une vérification de son rang.

Le jury tiendra compte du suivi par le candidat, de la fiche de poste et de la vérification du rang dont il est responsable, ainsi que de la remise en état des lieux après l'épreuve.

Une fiche de matériel de poste sera remise à chaque candidat (Annexe 1).

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE	FICHES DE POSTES	Page : 1/8

FICHE DE POSTE N° 1**NETTOYAGE**Fiche de poste de baseNettoyage de la salle de restaurant

- Sols
- Mobilier
- Vitres et miroirs (en fonctions du centre)
- Vestiaires et commodités

Chaque centre d'examen devra mettre à disposition, produits d'entretien, chiffons etc... nécessaires à la réalisation de cette fiche de poste.

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE		Page : 2/8

FICHE DE POSTE N°2**ASSIETTES**Fiche de poste de base

- Détermination des quantités
- Nettoyage
- En table chaude
- En console centrale

De toutes les assiettes nécessaires au service.

Le ou les candidat(s) devront apprécier une quantité judicieuse d'assiettes. (un manque ou un excès d'assiettes trop important sera pris en compte par le jury lors de la vérification).

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE FICHES DE POSTES	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE		Page : 3/8

FICHE DE POSTE N°3**COUVERTS**Fiche de poste de base

- Détermination des quantités
- Nettoyage
- En console centrale

De tous les couverts nécessaires au service.

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE	FICHES DE POSTES	Page : 4/8

FICHE DE POSTE N°4**VERRERIE**Fiche de poste de base

- Détermination des quantités
- Nettoyage
- En console centrale

De tous les verres nécessaires au service.

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE FICHES DE POSTES	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE		Page : 5/8

FICHE DE POSTE N°5**PETIT MATERIEL**Fiche de poste de base

- Détermination des quantités en fonction du menu
- Nettoyage
- Remplissage
- En console centrale

De tout le petit matériel de table :

- Ménages
- Huiliers
- Vinaigriers
- Moutardiers
- Saupoudreuses
- Cendriers
- Dessous de bouteilles
- N° table

**NOTE AUX CENTRES : LES CONTENANTS SERONT PRESENTES VIDES AU(X)
CANDIDAT(S)**

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE	FICHES DE POSTES	Page : 6/8

FICHE DE POSTE N°6

MATERIEL

Fiche de poste de base

Détermination des quantités, entretien, mise en service et distribution des :

- Réchauds
 - Plaques à accumulation
 - Bi-métaux
 - Stands à vins
- Si nécessaire à la mise en place
et au service

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE	FICHES DE POSTES	Page : 7/8

FICHE DE POSTE N°7**TRAVAIL D'OFFICE**Fiche de poste de base

- Confection des plateaux de fromages
- Beurriers
- Corbeilles à pain
- Carafes d'eau

B.E.P. HOTELLERIE-RESTAURATION option : RESTAURANT		
C.A.P. RESTAURANT		
SESSION 2001	EPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE FICHES DE POSTES	Durée : 5 heures
INTERACADEMIQUE		Page : 8/8