

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 1**

<b>SITUATION 1</b>	<b>Contrôler une mise en place</b>	<b>15 Minutes</b>
<b>Rectifier les erreurs constatées</b>		

Contrôler la mise en place à la carte pour une table de 4 couverts et réaliser la mise en place de la console pour le menu suivant :

<p><b>Menu</b></p> <p>Moules Marinière  Carré d'agneau  Jardinière de légumes  Crème caramel</p>
--

Des erreurs se sont glissées dans la mise en place à la carte, vous devez en trouver 3.

<b>SITUATION 2</b>	<b>Prise de commande</b>	<b>10 Minutes</b>
--------------------	--------------------------	-------------------

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

<b>SITUATION 3</b>	<b>Préparation spécifique</b>	<b>15 Minutes</b>
<b>REALISER UNE SALADE D'ORANGES POUR 2 PERSONNES</b>		

1. Organiser son travail :
  - a. Préparer les denrées et le matériel.
2. Respecter les techniques de découpe devant le client.
3. Travailler avec méthode et dextérité en respectant les règles d'hygiène.
4. Présenter un produit fini commercialisable

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30720 B 1</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>				
Type <b>SUJET N° 1</b>	Date et heure <b>Jeudi 26/06/03 14H &amp; 15H30</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>5 1/1</b>

<b>Aadémie de :</b>	<b>Candidat n° :</b>
<b>Centre d'examen :</b>	<b>Date de l'évaluation :</b>
<b>Session :</b>	<b>Poste n° :</b>

SUJET 1

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maitrise totale  
Maitrise satisfaisante  
Maitrise insuffisante  
Aucune maitrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

Contrôler la mise en place de 4 couverts et rectifier les erreurs constatées

--	--	--	--

Réaliser la mise en place de la console

--	--	--	--

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

Avoir une tenue et un comportement adaptés

--	--	--	--

Expliciter une carte simple

--	--	--	--

Proposer des boissons adaptées au menu

--	--	--	--

Avoir des échanges simples en langue étrangère

--	--	--	--

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

Organiser son travail

--	--	--	--

Respecter les techniques de découpe devant le client

--	--	--	--

Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygiène

--	--	--	--

Présenter un produit fini commercialisable

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

3	2	1	0
---	---	---	---

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 7,5

Note sur 4 pts  
(non arrondie)

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 2**

**SITUATION 1** **Rectifier les erreurs constatées** **15 Minutes**  
**Réaliser une mise en place**

Des erreurs se sont glissées dans le nappage et la carcasse, vous devez en trouver 3.  
Réaliser une mise en place type banquet en tenant compte des indications suivantes pour deux personnes

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Consommé de homard Sole Normande Assortiment de fromages Crêpes soufflées	AOC Chablis 1995  AOC Sancerre Rouge 2000

**SITUATION 2** **Prise de commande** **10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

**SITUATION 3** **Préparation spécifique** **15 Minutes**  
**PREPARATION ET SERVICE D'UN PLATEAU DE FROMAGES**

1. Organiser son travail :
  - a. Préparer les denrées et le matériel (plateau, dentelle, couverts et fromages).
2. Respecter les techniques :
  - a. Découper selon la forme du fromage.
3. Travailler avec méthode et dextérité en respectant les règles d'hygiène.
4. Présenter une assiette de fromages destinée à la vente.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30720 B 2</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>				
Type <b>SUJET N° 2</b>	Date et heure <b>Jeudi 26/06/03 17H</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page-total <b>5/1</b>

<u>Aadémie de :</u>	<u>Candidat n° :</u>
<u>Centre d'examen :</u>	<u>Date de l'évaluation :</u>
<u>Session :</u>	<u>Poste n° :</u>

SUJET 2

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maîtrise totale  
Maîtrise satisfaisante  
Maîtrise insuffisante  
Aucune maîtrise

Mettre une croix

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

*Rectifier les erreurs au niveau du nappage et de la carcasse*

*Réaliser une mise en place en fonction d'une situation définie*

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

*Avoir une tenue et un comportement adaptés*

*Expliciter une carte simple*

*Proposer des boissons adaptées au menu*

*Avoir des échanges simples en langue étrangère*

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

*Organiser son travail*

*Respecter les techniques de découpe des fromages*

*Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygiène*

*Présenter un produit fini commercialisable*

**TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)**

**Observations des évaluateurs**

TB	B	I	TI
----	---	---	----

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

**Total sur 30 pts**

--	--	--	--

Total sur 30 : 7,5

**Note sur 4 pts**

**(non arrondie)**

--	--	--	--

**Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs**

--

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 3**

**SITUATION 1** **Rectifier les erreurs constatées**  
**15 Minutes**  
**Réaliser une mise en place**

Une mise en place à la carte pour 2 personnes a été réalisée. Des erreurs se sont glissées dans cette mise en place, vous devez en trouver 3.

Une fois la mise en place rectifiée, réalisée une mise en place type banquet en tenant compte des indications suivantes pour deux personnes

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Allumettes au fromage Steak grillé beurre maître d'hôtel Pommes Pont Neuf Assortiment de fromages Assortiment de glaces	AOC Sancerre Rouge 2000  AOC Saumur Pétillant

**SITUATION 2** **Prise de commande**  
**10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

**SITUATION 3** **Préparation spécifique**  
**15 Minutes**

PREPARER UN APERITIF SIMPLE ET LE SERVIR POUR 2 PERSONNES

1. Organiser son poste de travail : bouteilles, verres, plateau, glaçons,.....
2. Respecter les techniques : dosage, verrerie
3. Travailler avec méthode et dextérité en respectant les règles d'hygiène.
4. Effectuer le service des apéritifs en respectant la préséance à table.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30716 B3</b>	
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>				
Type <b>SUJET N° 3</b>	Date et heure <b>Mercredi 28/05/03 08H &amp; 09H30</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>S1/1</b>

<b>Aadémie de :</b>	<b>Candidat n° :</b>
<b>Centre d'examen :</b>	<b>Date de l'évaluation :</b>
<b>Session :</b>	<b>Poste n° :</b>

SUJET 3

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maitrise totale  
Maitrise satisfaisante  
Maitrise insuffisante  
Aucune maitrise

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

*Rectifier les erreurs constatées d'une mise en place à la carte*

--	--	--	--

*Modifier la mise en place carte en mise en place banquet selon la situation définie*

--	--	--	--

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

*Avoir une tenue et un comportement adaptés*

--	--	--	--

*Expliciter une carte simple*

--	--	--	--

*Proposer des boissons adaptées au menu*

--	--	--	--

*Avoir des échanges simples en langue étrangère*

--	--	--	--

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

*Organiser son poste de travail*

--	--	--	--

*Respecter les techniques : verrerie et dosage*

--	--	--	--

*Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygiène*

--	--	--	--

*Effectuer le service des apéritifs à table*

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

3	2	1	0
---	---	---	---

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 7,5

Note sur 4 pts  
(non arrondie)

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 4**

**SITUATION 1** **Rectifier les erreurs constatées** **15 Minutes**  
**Réaliser une mise en place**

Des erreurs se sont glissées dans le matériel fourni pour la mise en place, vous devez en trouver 3.  
 Réaliser une mise en place type banquet en tenant compte des indications suivantes pour deux personnes

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Assiette de charcuteries Filet de sandre au beurre blanc Pommes vapeur Assortiment de chèvres du Val de Loire Tarte aux fraises	AOC Cabernet d'Anjou  AOC Sancerre Blanc

**SITUATION 2** **Prise de commande** **10 Minutes**

Voir carte ci-jointe à fournir aux candidats 1 mois à l'avance

**SITUATION 3** **Préparation spécifique** **15 Minutes**

**REALISER UN COCKTAIL DE PAMPLEMOUSSE POUR 2 PERSONNES**

1. Organiser son poste de travail : préparer les denrées et le matériel
2. Respecter les techniques de découpe devant le client.
3. Travailler avec méthode et dextérité en respectant les règles d'hygiène.
4. Présenter un produit commercialisable.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2003</b>	Code	30716 B4
Examen et spécialité					
<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services</b>					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page total	
<b>SUJET N° 4</b>	<i>Mercredi 28/05/03 11H</i>	<b>1 heure</b>	<b>04</b>	S 1/1	

<u>Aadémie de :</u>	<u>Candidat n° :</u>
<u>Centre d'examen :</u>	<u>Date de l'évaluation :</u>
<u>Session :</u>	<u>Poste n° :</u>

SUJET 4

L'évaluation se déroule dans le cadre d'ateliers, au travers de 3 situations différentes. le candidat sera évalué sur ses capacités à mettre en œuvre des techniques professionnelles de production de services choisies dans les techniques A.

Maîtrise totale  
Maîtrise satisfaisante  
Maîtrise insuffisante  
Aucune maîtrise

Mettre une croix

**SITUATION 1 : MISE EN PLACE**

Contrôler et rectifier le matériel de mise en place fourni

Réaliser une mise en place banquet selon la situation définie

**SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE**

Avoir une tenue et un comportement adaptés

Expliciter une carte simple

Proposer des boissons adaptées au menu

Avoir des échanges simples en langue étrangère

**SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE**

Organiser son travail

Respecter les techniques de découpe devant le client

Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygiène

Présenter un produit fini commercialisable

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

<b>Observations des évaluateurs</b>

TB	B	I	TI
----	---	---	----

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

3	2	1	0
---	---	---	---

X			

=			
---	--	--	--

**Total sur 30 pts**

Total sur 30 : 7,5

**Note sur 4 pts**

**(non arrondie)**

Total sur 30 : 7,5

**Note sur 4 pts**

**(non arrondie)**

Total sur 30 : 7,5

**Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs**

--