

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 5

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

Des erreurs se sont glissées dans la fourniture du linge, 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>
Feuilleté de fruits de mer Steak Tartare Pommes sautées à cru Crêpes Suzette	AOC Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOC Morgon

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**
PORTIONNER ET DRESSER UNE TERRINE

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.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30720 B 5	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type SUJET N° 5	Date et heure Vendredi 27/06/03 14H & 15H30	Durée 1 heure	Points 04	N° de page total 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 5

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 constatées sur le linge

Réaliser une mise en place type 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)

Observations des évaluateurs

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

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

--	--	--	--

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

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 7,5

Note sur 4 pts

(non arrondi)

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 6

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, réalisez une mise en place type banquet en tenant compte des indications suivantes pour deux personnes

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Hûtres chaudes Filet de sole Bonne Femme Aiguillettes de canard à l'orange Soufflé glacé aux fruits rouges	AOC Chablis 1995 AOC Sancerre Rouge 2000 AOC Champagne

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 UNE SALADE DE KIWI ET ORANGE 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.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30720 B 6	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type SUJET N° 6	Date et heure Vendredi 27/06/03 17H	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total S 1/1

Aadémie de :	Candidat n° :
Centre d'examen :	Date de l'évaluation :
Session :	Poste n° :

SUJET 6

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

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

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

Contrôler et rectifier les erreurs constatées

--	--	--	--

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)

--	--	--	--

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° 7

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

Contrôler la mise en place à la carte pour une table de 4 couverts (des erreurs se sont glissées dans cette mise en place, vous devez en trouver 3) et réaliser la mise en place de la console pour le menu suivant

<p><i>Menu</i></p> <p>Soupe de poisson Côte de bœuf grillée sauce Béarnaise Légumes primeurs Tulipe de fruits frais</p>
--

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 LE SERVICE D'UN CAFE EXPRESS ET LE SERVIR

1. Organiser son poste de travail : préparer les denrées et le matériel
2. Respecter les techniques : utilisation de la machine expresso.
3. Travailler avec méthode et dextérité en respectant les règles d'hygiène.
4. Effectuer le service du café en respectant la préséance à table.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30716 B 7	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type SUJET N° 7	Date et heure Mardi 24/06/03 08H & 09H30	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 5 / 1

Aadémie de :	Candidat n° :
Centre d'examen :	Date de l'évaluation :
Session :	Poste n° :

SUJET 7

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

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

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler et rectifier les erreurs constatées
- Réaliser la mise en place de la console 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 (utilisation machine expresso)
- Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygiène
- Effectuer le service du café en respectant la préséance à table

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

3	2	1	0

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--	--	--	--

Total sur 30 : 7,5

Note sur 4 pts
(non arrondie)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 8

SITUATION 1

Rectifier les erreurs constatées

15 Minutes

Réaliser une mise en place

Contrôler la mise en place à la carte pour une table de 4 couverts (des erreurs se sont glissées dans cette mise en place, vous devez en trouver 3) et réaliser la mise en place de la console pour le menu suivant

<p><i>Menu</i></p> <p>Terrine de brochet au beurre blanc Poulet rôti Pommes paille Riz Condé</p>
--

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

SERVIR UN VIN ROUGE

1. Organiser travail.
2. Respecter les techniques :
 - a. Présentation de la bouteille,
 - b. Découpage de la capsule,
 - c. Débouchage de la bouteille.
3. Travailler avec méthode et dextérité en respectant les règles d'hygiène.
4. Effectuer le service pour deux personnes en respectant la présence.

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30716 B 3
Examen et spécialité					
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
SUJET N° 8	<i>Mardi 24/06/03 11H</i>	1 heure	04	<i>S1/1</i>	

Aadémie de :	Candidat n° :
Centre d'examen :	Date de l'évaluation :
Session :	Poste n° :

SUJET 8

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 dans la mise en place à la carte

--	--	--	--

Réaliser la mise en place de la console en fonction de 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 débouchage d'une bouteille

--	--	--	--

Travailler avec méthode en respectant les règles d'hygiène

--	--	--	--

Effectuer le service pour deux personnes en respectant la présence

--	--	--	--

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

--