

EPREUVE EP 1
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 13

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

A partir de la mise en place banquet du menu ci-dessous, pour deux personnes, contrôler puis rectifier les erreurs constatées :

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Six huîtres sur glace Feuilleté de joues de lotte à l'américaine Entrecôte marchand de vin Pommes allumette et tomates Bananes flambées	AOC Graves AOC Pauillac

SITUATION 2 **10 Minutes**
Prise de commande

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

SITUATION 3 **15 Minutes**
Préparation spécifique
SERVIR UN VIN EFFERVESCENT

- Réaliser le service d'un vin pétillant à table, pour 4 personnes, après avoir mis en place le matériel nécessaire.
- Le vin sera identifié avant le service,
- Le candidat n'a pas à effectuer d'argumentation commerciale.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30716 B 13	
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° 13	Date et heure Mercredi 02/07/03 08H & 09H30	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total S 1/1

BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production culinaire
EP1 : Epreuve ponctuelle
Techniques professionnelles de production de services

n° 30716 B J3

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

SUJET 13

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 la mise en place en fonction de la situation définie

--	--	--	--

Réaliser les erreurs constatées sur la table et 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 guéridon et la table pour le service d'un vin effervescent

--	--	--	--

Respecter les techniques de débouchage des vins effervescents

--	--	--	--

Evoluer avec méthode et aisance

--	--	--	--

Servir à table en respectant la préséance

--	--	--	--

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° 14

SITUATION 1 **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**

Rectifier les erreurs constatées

Contrôler la mise en place à la carte pour 2 personnes et rectifier les erreurs constatées.

Transformer cette mise en place à la carte en mise en place banquet pour le menu suivant et en utilisant le matériel propre mis à disposition

<i>Menu</i>	<i>Vins</i>
Potage Julienne Darblay Filet de perche sautée provençale Riz à l'impératrice	AOC Côtes de Provence rosé

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**

**DRESSAGE AU GUERIDON DE 4 ASSIETTES DE
CHARCUTERIES**

- Après avoir réalisé la mise en place au guéridon, dresser 4 assiettes de charcuteries,
- Les servir à table,

Les différentes charcuteries « tranchées » sont identifiées avant le début de l'épreuve. Il n'y a pas d'argumentation commerciale.

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30716 B 14
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° 14	Mercredi 02/07/03 11H	1 heure	04	S 1/1	

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

SUJET 14

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 et rectifier la mise en place en fonction de la situation définie

--	--	--	--

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 guéridon

--	--	--	--

Respecter les techniques de dressage devant le client

--	--	--	--

Présenter un produit fini commercialisable

--	--	--	--

Servir à table en respectant la préséance

--	--	--	--

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° 15

SITUATION 1 **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**

Rectifier les erreurs constatées

La mise en place est réalisée dans le cadre d'un filetage de poisson.
 Contrôler cette mise en place et rectifier les erreurs constatées

Utiliser le matériel mis à disposition si besoin est.

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**
DEMI MELON SUR GLACE

- Mettre en place le matériel nécessaire à la réalisation du service d'un melon pour 2 personnes,
- Réaliser le découpage et dresser sur glace pilée,
- Servir.

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30716 B 15
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° 15	Mercredi 02/07/03 14H & 15H30	1 heure	04	S 1/1	

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

SUJET 15

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 en fonction de la situation définie

--	--	--	--

Rectifier les erreurs constatées

--	--	--	--

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 guéridon

--	--	--	--

Respecter les techniques de découpage d'un melon

--	--	--	--

Présenter un produit fini commercialisable

--	--	--	--

Servir à table en respectant la préséance

--	--	--	--

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° 16

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.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 307-16 B 16	
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° 16	Date et heure Mercredi 02/07/03 17H	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 16

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° 17

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.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30716 B.17	
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° 17	Date et heure Jeu'di 03/07/03 08H & 09H30	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 1/1

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

SUJET 47

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 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)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

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° 18

SITUATION 1

Rectifier les erreurs constatées
Réaliser une mise en place

15 Minutes

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
SERVIR UN VIN ROUGE

15 Minutes

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 18
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° 18	<i>Jedi 03/07/03 11H</i>	1 heure	04	<i>S 1/1</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

--