

**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.

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



**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.

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

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30716 B 15</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° 15</b>	Date et heure <b>Mercredi 02/07/03 14H &amp; 15H30</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>S 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 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.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>307-16 B 16</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° 16</b>	Date et heure <b>Mercredi 02/07/03 17H</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>S 1/1</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 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.

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



**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.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2003</b>	Code	30716 B 18
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° 18</b>	<i>Jedi 03/07/03 11H</i>	<b>1 heure</b>	<b>04</b>	<i>S 1/1</i>	

