

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production culinaire**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production de services N° 7**

**SITUATION 1** **15 Minutes**  
**Rectifier les erreurs constatées**  
**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** **10 Minutes**  
**Prise de commande**

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

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

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30716 B 7 bis</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° 7</b>	Date et heure <i>lundi 30/06/03 17h</i>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>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 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 choisis 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)

--	--	--	--

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 de services**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 9**

**Tarte aux fruits**

**TECHNIQUE N° 1 :**

- ↗ Réaliser un ½ L de crème pâtissière traditionnelle avec ½ L de lait, 5 jaunes d'œufs, 50g de poudre à flan et 100g de sucre,
- ↗ Parfumer avec de la vanille liquide,
- ↗ Débarrasser et réserver.

**TECHNIQUE N° 2 :**

- ↗ Peler 8 kiwis,
- ↗ Laver et éplucher 300g de fraises,
- ↗ Emincer les Kiwis.

**TECHNIQUE N° 3 :**

- ↗ Garnir 8 fonds de tartelettes (diamètre 11, précuites) de crème pâtissière vanillée,
- ↗ Garnir les fonds de kiwis et fraises (décor libre),
- ↗ Abricoter à l'aide de nappage rouge,
- ↗ Décorer de feuilles de menthe,
- ↗ Présenter sur plat et dentelles

**Remarques :** Tartelettes fournies obligatoirement cuites.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	<b>2003</b>	Code	<b>3071209</b>
Examen et spécialité					
<b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production culinaire</b>					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
<b>SUJET N° 9</b>	<b>Vendredi 20/06/03 08H &amp; 09H30</b>	<b>1 heure</b>	<b>4</b>	<b>1/1</b>	

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

SUJET 9

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

Maitrise totale  
Maitrise satisfaisante  
Maitrise insuffisante  
Aucune Maitrise

Mettre une croix

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

C2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.  
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.  
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

--	--	--	--

C3 REALISER \*

• Technique 1 : Réaliser une crème pâtissière traditionnelle

--	--	--	--

• Technique 2 : Peler ou éplucher et laver des fruits

--	--	--	--

• Technique 3 : Utiliser et appliquer un nappage rouge

--	--	--	--

\* A compléter obligatoirement par les évaluateurs pour chaque technique

C1 APPRECIER

Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'une ou des techniques ci-dessus.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

X

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

=

--	--	--	--

Total sur 15 pts

--

Total sur 15 : 3,75

Note sur 4 pts  
(non arrondie)

--

Observations des évaluateurs

--

Nom - Prénom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--