

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.

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30716 B 7 bis
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° 7	Lundi 30/06/03 17h	1 heure	04	1/1	

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 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.

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

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

SUJET 9

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

Maîtrise totale	Maîtrise satisfaisante	Maîtrise insuffisante	Aucune Maîtrise
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

--