

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  
**DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**  
**SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES**  
**ATELIER 1 : MISE EN PLACE**

**C1 . Apprécier**

**NOM DU CANDIDAT :**

**N° DE RANG :**

**N° D'INSCRIPTION :**

**DATE DE L'ÉPREUVE :**

**DOCUMENT CANDIDAT**

L'épreuve se déroule en 2 étapes et d'une durée de 15 minutes :

1. Contrôler la mise en place à la carte d'une table pour 4 personnes.
  - Après avoir contrôlé la mise en place de la table, indiquez les erreurs constatées dans le cadre ci-dessous :

<b>ERREURS CONSTATEES</b>

2. Rectifier la mise en place

- Le jury vous demande de rectifier 3 erreurs que vous précisez dans le cadre ci-dessous.

<b>ERREURS A RECTIFIER</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-</li><li>-</li><li>-</li></ul>

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  
**DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**  
**SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES**  
**ATELIER 2 : Prise de commande commerciale**

**C4 . COMMUNIQUER**

**DOCUMENT CANDIDAT**

A l'aide des supports de vente ci-joints, vous devez argumenter et proposer des mets et boissons qui conviennent au souhait du jury faisant fonction de client.

La prise de commande s'effectue en français et en langue étrangères.

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°2**

**Préparation d'office : terrine de poisson  
Préparer 2 assiettes**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°4**

**Préparation en salle au guéridon :  
entrecôte double sauce béarnaise  
Préparer et dresser .**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°6**

**Préparation au buffet : pamplemousse cerisette  
Préparer et dresser 2 coupes.**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°7**

**Préparation en salle au buffet :**  
*Le client souhaite une corbeille de fruits, vous lui préparez  
une pomme.*

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°8**

**Préparation en salle au buffet :**  
*Le client souhaite une corbeille de fruits, vous lui préparez  
une poire.*

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°12**

**Caféterie : service des boissons chaudes  
Préparer et dresser sur plateau en vue du service  
la commande suivante : 1 café et 1 décaféiné.**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°16**

**Préparation en salle au guéridon : soupe de poisson et sa garniture  
Mettre en place le guéridon et réaliser le service pour 2 personnes.**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°17**

**Préparation en salle : service des mets  
Le maître d'hôtel vous demande de servir à l'anglaise  
la commande suivante : Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf  
pour 2 personnes**

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2003**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°18**

**Service en salle : service des vins  
Le maître d'hôtel vous demande de préparer et servir  
la commande suivante : 1 bouteille de riesling.**

Session :

Date :

*B.E.P. des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie***Ateliers « Production de Services » pour les élèves de BEP MRH « Production culinaire »**

Nom, Prénom du candidat :		Etablissement :				
CAPACITES	REPERS	COMPETENCES du REFERENTIEL	EVALUATIONS			
			Aucune Maîtrise	Maîtrise insuffisante	Maîtrise conforme aux exigences du référéntiel	Maîtrise supérieure aux exigences du référéntiel
<b>ATELIER MISE EN PLACE</b>						
<b>Apprécier</b>	<b>A</b>	Contrôle et rectification d'une mise en place				
<b>ATELIER PREPARATIONS SPECIFIQUES</b>						
<b>Réaliser</b>	<b>A</b>	Organiser son travail				
	<b>A</b>	Respecter les techniques				
	<b>A</b>	Travailler avec méthode et dextérité				
	<b>A</b>	Présenter le produit				
<b>ATELIER PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE</b>						
<b>Communiquer</b>	<b>A</b>	Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable				
	<b>A</b>	Assurer l'accueil, l'installation et le confort des clients, donner aux clients les supports de vente				
	<b>A</b>	Répondre dans un langage adapté aux questions du client, en effectuant une prise de commande				
	<b>A</b>	Avoir des échanges en langue étrangère				
Nombre de croix						
X			0	1	2	3
Total par colonne						
Total général à reporter : Soit (...x4)/27 =					<b>4</b>	
<b>Nom – Prénom des évaluateurs</b>		<b>Qualité</b>		<b>Signature</b>		

Session :

Date :

*B.E.P. des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie***Ateliers « Production culinaire » pour les élèves de BEP MRH « Production de Services »**

Nom, Prénom du candidat :		Etablissement :				
CAPACITES	REPERES	COMPETENCES du REFERENTIEL	EVALUATIONS			
			Aucune Maîtrise	Maîtrise insuffisante	Maîtrise conforme aux exigences du référentiel	Maîtrise supérieure aux exigences du référentiel
<b>ORGANISATION DES ATELIERS</b>						
Organiser C2	A	Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté. S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.				
	A	Remettre en état le poste de travail.				
<b>ATELIER N° 1 : Mise en place et travaux préliminaires</b>						
Réaliser C3	A	Historier des agrumes				
	A	Tailler, émincer, ciseler ou tourner des légumes				
	A	Blanchir des légumes				
	A	Concasser et hacher persil, ail.				
	A					
<b>ATELIER N°2 : Cuissons</b>						
Réaliser C3	A	Pocher des oeufs				
	A	Cuire des légumes à l'Anglaise				
	B	Griller une viande blanche				
	B	Sauter une viande rouge				
	A ou B					
<b>ATELIER N° 3 : Pâtisserie</b>						
Réaliser C3	A	Préparer des appareils à flan, salés et sucrés				
	A	Utiliser des produits semi-élaborés				
	A	Réaliser une pâte à crêpe et cuire des crêpes				
	A	Réaliser une crème pâtissière				
	A ou B					
<b>APPRECIER LES PREPARATIONS</b>						
Apprécier C1		Les plats ou les préparations simples et de bases sont conformes aux standards professionnels.				
Nombre de croix						
X			0	1	2	3
Total par colonne						
Total général à reporter :				Soit (...x4) / 54 =		4
Nom – Prénom des évaluateurs			Qualité		Signature	