

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

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

A partir du menu ci-dessous, vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place banquet et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition (si besoin).

Menu

Vins proposés

Assiette d'huîtres de Marennes *****	A.O.C Muscadet sur lie
Escalope de saumon à l'oseille *****	A.O.C Anjou rouge
Blanc de volaille de Loué au cidre et sa garniture *****	A.O.C Crémant de Loire
Plateau de fromages affinés *****	
Miroir cassis *****	
Café	

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
Conditionner et servir un vin blanc

A la table de 3 clients , vous devez :

- ☞ conditionner un vin blanc,
- ☞ le présenter et le déboucher ,
- ☞ le servir selon les usages professionnels .

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40002
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	Vendredi 28/05/2004 (08H et 9H30)	Durée 1 heure
	Points 04	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	☞ contrôler la conformité d'une mise en place banquet à partir d'un menu donné
	☞ rectifier une mise en place banquet à partir d'un menu donné
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ conditionner une bouteille de vin en seau (utilisation d'un seau, présentation du conditionnement ,....)
	☞ présenter le vin conditionné (annonce de l'appellation, présentation au client,)
	☞ déboucher le vin en seau sur un stand ou au guéridon selon les usages professionnels (décapsulage et débouchage conformes, guéridon organisé, ...)
	☞ servir un vin en seau selon les usages professionnels (préséance, quantité,...)

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40002
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 TECH	Vendredi 28/05/2004 (08H et 9H30)	Durée 1 heure	Points 4
		N°de page/total F 1/1	

OUTILLAGE et CONSIGNES

Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec **5 anomalies** :
 - ☞ fourchette à huître positionnée à gauche de l'assiette
 - ☞ couverts à entremets positionnés de chaque côté de l'assiette
 - ☞ flûtes placées à la placée à la pointe du couteau
 - ☞ assiettes et couteaux à pain sur table
 - ☞ pas de tasse à café
- En console, du matériel et du linge sont laissés à la disposition du candidat pour la rectifier

Atelier de prise de commande commerciale

- Une table dressée en présence d' un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Atelier de préparation spécifique

- Une table dressée, en présence de jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier de préparation spécifique.
- En console, prévoir :
 - ☞ soucoupes
 - ☞ dessous de carafe
 - ☞ verres à vin blanc et à alsace
 - ☞ plateau de service
- En office, prévoir :
 - ☞ Seau à champagne et à vin du Rhin
 - ☞ Assiettes à entremets
 - ☞ Serviettes tissus
 - ☞ Stand à vin
 - ☞ Glace pilée
 - ☞ Eau

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40002
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				
OUT	Vendredi 28/05/2004 (08H et 9H30)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total 1/1

BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services
EPREUVE PONCTUELLE

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Mettre une croix

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.

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

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.

--	--	--	--

- Rectifier les erreurs constatées.

--	--	--	--

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.

--	--	--	--

- Utiliser un argument de vente « marchand ».

--	--	--	--

- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.

--	--	--	--

- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

--	--	--	--

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.

--	--	--	--

- Respecter les techniques.

--	--	--	--

- Travailler avec méthode et dextérité .

--	--	--	--

- Présenter un produit commercialisable.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

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

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--

Total sur 30 : 1,5

**Note sur 20 pts
(non arrondie)**

--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

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

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

Vous devez contrôler une mise en place de type banquet pour 4 personnes et rectifier les anomalies d'après le menu et les vins suivants :

Salade d'effilochée de raie	
Tournedos sauté Châtelaine	AOC vin d'Alsace Sylvaner
Assiette fromagère	AOC Haut Médoc
Miroir à la passion	AOC Crémant de Loire

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
Découpage et dressage d'une assiette de trois fromages

Vous devez découper les 3 fromages fournis et dresser une assiette commercialisable, à l'office.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40003-2	
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	Date et heure Lundi 28/06/2004 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 5/1

OUTILLAGE et CONSIGNES

Situation 1 :

Pour une mise en place banquet pour une table de 4 personnes, le jury devra prévoir 5 anomalies. Celles ci sont laissées à sa libre appréciation.

Situation 2

- Une table dressée en présence d' un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Situation 3 :

Le candidat doit préparer à l'office une assiette de 3 fromages en respectant les quantités (grammage) et le portionnage en vigueur.

Matériel à prévoir :

- 1 assiette à entremets ,
- 1 planche à découper,
- 6 couteaux à entremets,
- 2 pinces.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40003-2		
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				
OUT	Date et heure Lundi 28/06/2004 (14H et 15H30)	Durée 4 heures	Points 16	N°de page/total 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	Contrôler une mise en place banquet pour 4 personnes
	Enumérer et rectifier les 5 anomalies
Préparation spécifique (4 techniques)	Reconnaître et nommer les différents fromages
	Préparer et découper les différents fromages
	Dresser une assiette commercialisable
	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40003-2	
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 TECH	Date et heure Lundi 28/06/2004 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

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 d'une situation définie.
- Rectifier les erreurs constatées.

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.
- Utiliser un argument de vente « marchand ».
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.
- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.
- Respecter les techniques.
- Travailler avec méthode et dextérité.
- Présenter un produit commercialisable.

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

3	2	1	0
X			
=			
Total sur 30 pts			
Total sur 30 : 1,5			
Note sur 20 pts (non arrondie)			

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

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

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

A partir du menu ci-dessous, vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place banquet et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition (si besoin).

Menu

Vins proposés

Saucisson en brioche sauce Madère *****	A.O.C Alsace Riesling
Filet de sandre au Beurre Blanc Et ses petits légumes ***** *****	A.O.C Morgon rouge A.O.C Crémant de Loire
Assiette de fromages affinés *****	
Pêche Melba *****	

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

Déboucher et servir un vin effervescent

A la table de 4 clients, vous devez :

- ☞ conditionner un vin blanc effervescent,
- ☞ le présenter et le déboucher ,
- ☞ le servir selon les usages professionnels .

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40004		
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	Date et heure Vendredi 28/05/2004 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 04	N°de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	☞ contrôler la conformité d'une mise en place banquet à partir d'un menu donné
	☞ rectifier une mise en place banquet à partir d'un menu donné
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ conditionner une bouteille de vin effervescent en seau (utilisation d'un seau, présentation du conditionnement ,....)
	☞ présenter le vin conditionné (annonce de l'appellation, présentation au client,)
	☞ déboucher le vin en seau sur un stand ou au guéridon selon les usages professionnels (décapsulage et débouchage conformes, guéridon organisé, ...)
	☞ servir un vin en seau selon les usages professionnels (préséance, quantité, verrerie...)

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40004
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 TECH	Date et heure Vendredi 28/05/2004 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 4
		N°de page/total F 1/1	

OUTILLAGE et CONSIGNES

Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec **5 anomalies** :
 - ☞ laissées à l'appréciation du jury
- En console, du matériel et du linge sont laissés à la disposition du candidat pour la rectifier

Atelier de prise de commande commerciale

- Une table dressée en présence d'un jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier prise de commande.
- Un bloc de prise de commande est mis à la disposition du candidat ainsi que les cartes des mets et des vins.

Atelier de préparation spécifique

- Une table dressée, en présence de jury jouant le rôle de clients, permet de réaliser l'atelier de préparation spécifique.
- En console prévoir :
 - ☞ soucoupes
 - ☞ dessous de carafe
 - ☞ flûtes
 - ☞ plateau de service
- En office prévoir :
 - ☞ Seau à champagne
 - ☞ Assiette à entremets
 - ☞ Serviettes tissus
 - ☞ Stand à vin
 - ☞ Glace pilée
 - ☞ Eau

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40004
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				
OUT.	Date et heure <i>Vendredi 28/05/2004 (14H et 15H30)</i>	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1

BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services
EPREUVE PONCTUELLE

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

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 d'une situation définie.

--	--	--	--

- Rectifier les erreurs constatées.

--	--	--	--

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.

--	--	--	--

- Utiliser un argument de vente « marchand ».

--	--	--	--

- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.

--	--	--	--

- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

--	--	--	--

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.

--	--	--	--

- Respecter les techniques.

--	--	--	--

- Travailler avec méthode et dextérité.

--	--	--	--

- Présenter un produit commercialisable.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

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

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--	--	--	--

Total sur 30 : 1,5

**Note sur 20 pts
(non arrondie)**

--	--	--	--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

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

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

Vous devez contrôler une mise en place de type banquet pour 4 personnes et rectifier les anomalies d'après le menu et les vins suivants :

Potage Cultivateur	Eau Minérale
Truite Meunière	AOC Jurançon sec
Osso Bucco milanaise	AOC Haut Médoc
Assiette fromagère	
Mousse au Chocolat	

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
Préparer et dresser deux assiettes de terrine de poisson

Vous devez préparer à l'office: 2 assiettes de Terrine de poisson sauce cocktail.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40005	
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	Date et heure Vendredi 28/05/2004 (17H)	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 5 1/1

OUTILLAGE et CONSIGNES

Situation 1 :

Sur une table de 4 couverts dressée en banquet, prévoyez 5 anomalies (laissées à l'initiative du Jury).

Situation 2 :

Prévoir une table dressée pour le jury (au moins trois couverts : 1 professionnel, 1 professeur en langues étrangères, 1 professeur de restaurant).

Situation 3 :

Le candidat doit trancher la terrine de poisson, et confectionner la sauce cocktail, à l'office. Celui ci doit dresser 2 assiettes commercialisables.

Liste du matériel :

- 1 cannelure
- 1 couteau d'office
- 1 planche à découper
- 1 filet de sole
- 1 pince
- 1 spatule
- 1 calotte
- 1 fouet
- 1 poche jetable + douille cannelée

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40005		
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EPI : b) Techniques professionnelles de production de services				
OUT.	Date et heure <i>Vendredi 28/05/2004 (17H)</i>	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
Atelier de mise en place (2 techniques)	Contrôler la mise en place banquet de 4 couverts
	Enumérer et rectifier les 5 anomalies (laissées à l'initiative du jury)
Préparation spécifique (4 techniques)	Préparer son poste de travail
	Portionner une terrine
	Confectionner la sauce cocktail
	Dresser harmonieusement 2 assiettes de terrine de poisson sauce cocktail

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40005	
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 TECH	Date et heure Vendredi 28/05/2004 (17H)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total F 1/1

BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production culinaire
EP1 b) Techniques professionnelles de production de services
EPREUVE PONCTUELLE

Session : 2004	Candidat n° :
Date série :	Poste n° :
	Centre d'examen :

Maîtrise totale
 Maîtrise satisfaisante
 Maîtrise insuffisante
 Aucune maîtrise

Mettre une croix

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
TB	B	I	TI

SITUATION 1 : MISE EN PLACE

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.

--	--	--	--

- Rectifier les erreurs constatées.

--	--	--	--

SITUATION 2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

- Avoir une tenue et un comportement adaptés.

--	--	--	--

- Utiliser un argument de vente « marchand ».

--	--	--	--

- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.

--	--	--	--

- Avoir des échanges simples en langue étrangère.

--	--	--	--

SITUATION 3 : PREPARATION SPECIFIQUE

- Organiser son travail.

--	--	--	--

- Respecter les techniques.

--	--	--	--

- Travailler avec méthode et dextérité.

--	--	--	--

- Présenter un produit commercialisable.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

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

X

--	--	--	--

=

Total sur 30 pts

--	--	--	--

Total sur 30 : 1,5

Note sur 20 pts

(non arrondie)

--	--	--	--

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--