

**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**

Potage St Germain aux croûtons *****	
Poulet sauté Chasseur ***** *****	A.O.C St Nicolas de bourgueil rouge  A.O.C Crémant de Loire
Assiette du fromager *****	
Coupe de sorbets aux fruits rouges *****	

**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**  
**Présenter un plateau de fromages**

**A l'office , vous devez :**

- ☞ Identifier et nommer les différents fromages
- ☞ Les préparer sur plateau pour un service en salle avec le matériel et denrées disponibles

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40006</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</b>	Date et heure <b>Lundi 28/06/2004 (17H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>5 1/1</b>

## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec **5 anomalies** :
  - ☞ 5 erreurs 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

- A l'office, prévoir :
  - ☞ un plateau à fromages
  - ☞ papier dentelle ou linge
  - ☞ couteaux
  - ☞ lyre
  - ☞ éléments divers de mise en valeur du plateau
  - ☞ gants alimentaires
  - ☞ planche

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2004</b>	Code	<b>40006</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>				
<b>OUT.</b>	Date et heure	Durée	Points	N°de page/total
	<b>Lundi 28/06/2004 (17H)</b>	<b>4 heures</b>	<b>16</b>	<b>1/1</b>

## 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)	☞ citer le nom des appellations uniquement
	☞ organiser son poste de travail et prévoir le matériel de service
	☞ tailler, parer les différents fromages en respectant les règles d'hygiène
	☞ présenter le plateau de fromages de façon commerciale en vue d'une utilisation en salle

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40006</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>TECH</b>	Date et heure <b>Lundi 28/06/2004 (17H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>

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

<b>Session :</b> 2004	<b>Candidat n° :</b>
<b>Date série :</b>	<b>Poste n° :</b>
	<b>Centre d'examen :</b>

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
---	---	---	---


<b>Total sur 30 pts</b>

Total sur 30 : 1,5
<b>Note sur 20 pts (non arrondie)</b>

**Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs**

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

<b>SITUATION 1</b>	<b>Contrôler une mise en place</b>	<b>15 Minutes</b>
<b>Rectifier les erreurs constatées</b>		

A partir de la table dressée pour 2 couverts à la carte, vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition ( si besoin ).

<b>SITUATION 2</b>	<b>Prise de commande</b>	<b>10 Minutes</b>
--------------------	--------------------------	-------------------

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

<b>SITUATION 3</b>	<b>Préparation spécifique</b>	<b>15 Minutes</b>
<b>Préparation d'un plateau petit déjeuner</b>		

**A l'office ou au Bar , vous devez :**

- ☞ préparer et dresser un plateau de petit déjeuner à la Française pour une personne( boisson chaude : chocolat au lait)
- ☞ le matériel et les ingrédients nécessaires sont disponibles au bar ou à l'office

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40007</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</b>	Date et heure <b>Mardi 29/06/04 (08H et 09H30)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>5 1/1</b>

## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place à la carte avec **5 anomalies** :
  - ☞ nappe à l'envers (couture apparente)
  - ☞ verre à vin ébréché
  - ☞ 1 assiette à pain positionnée à droite
  - ☞ lames de couteaux tournées vers l'extérieur
  - ☞ dessous de carafe oublié
- 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

- A l'office ou au bar, prévoir :
  - ☞ plateau petit déjeuner
  - ☞ verrerie
  - ☞ vaisselle, couverts
  - ☞ matériel divers

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40007</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>				
<b>OUT.</b>	Date et heure <b>Mardi 29/06/04 (08H et 09H30)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N°de page/total <b>1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

<b>Plats</b>	<b>Techniques à mettre en oeuvre</b>
	<b>A</b>
<b>Atelier de mise en place (2 techniques)</b>	☞ contrôler la conformité d'une mise en place à la carte pour 2 couverts
	☞ rectifier une mise en place à la carte pour 2 couverts
<b>Préparation spécifique (4 techniques)</b>	☞ préparer son poste de travail
	☞ préparer la boisson chaude et froide selon les usages
	☞ mettre en place le plateau selon la commande
	☞ présenter le plateau de façon commerciale en respectant les usages professionnels

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40007</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>TECH</b>	Date et heure <b>Mardi 29/06/04 (08H et 09H30)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>

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

<b>Session :</b> 2004	<b>Candidat n° :</b>
<b>Date série :</b>	<b>Poste n° :</b>
	<b>Centre d'examen :</b>

Maîtrise totale  
Maîtrise satisfaisante  
Maîtrise insuffisante  
Aucune maîtrise

Mettre une croix

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

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.

**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)**

3	2	1	0

X

--	--	--	--

=

**Total sur 30 pts**

--

Total sur 30 : 1,5

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

--

**Observations des évaluateurs**

--

**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 êtes chef de rang, responsable d'une table de 2 couverts en mise en place banquet. Vous devez contrôler et rectifier celle-ci en fonction du menu (boissons comprises) proposé :

**En entrée** : Assiette de 6 huîtres

**En plat** : Pavé de bœuf grillé, sauce Béarnaise, pommes Pont Neuf

**Fromages** : Assiette fromagère

**Dessert** : Mousse au chocolat

**1<sup>er</sup> vin** : Muscadet AOC  
**2<sup>ème</sup> vin** : Chinon AOC rouge  
**BRSA** : Vittel  
**Boisson chaude** : Café à la verveuse

**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**

Au bar, vous devez réaliser **la préparation et le service** des apéritifs suivants :

- un apéritif anisé
- un jus de tomate bouteille
- un vermouth
- un whisky

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40008</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</b>	Date et heure <b>Mardi 29/06/04 (11H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>5 1/1</b>

## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec **5 anomalies** :
  - ☞ la sur nappe est sale sur tombant
  - ☞ fourchette à huître à droite
  - ☞ pas de verre à eau sur table
  - ☞ cuillères à entremets posées à l'envers
  - ☞ tasses à thé en place au lieu de tasses à café sur table
- 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

- Au bar, mettre à disposition :
  - ☞ verrerie
  - ☞ glaçons
  - ☞ eau
  - ☞ plateaux
  - ☞ petits matériels divers (agitateurs...)

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2004</b>	Code	<b>40008</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>				
<b>OUT</b>	Date et heure <i>Mardi 29/06/04 (11H)</i>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N°de page/total <b>1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

<b>Plats</b>	<b>Techniques à mettre en oeuvre</b>
	<b>A</b>
<b>Atelier de mise en place (2 techniques)</b>	☞ 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
<b>Préparation spécifique (4 techniques)</b>	☞ Choisir et vérifier son matériel et sa verrerie
	☞ Respecter les dosages appliqués dans l'établissement
	☞ Conditionner les produits d'accompagnements
	☞ Servir en respectant les usages professionnels

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40008</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>TECH</b>	Date et heure <b>Mardi 29/06/04 (11H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>	N° de page/total <b>F 1/1</b>

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

<b>Session :</b> 2004	<b>Candidat n° :</b>
<b>Date série :</b>	<b>Poste n° :</b>
	<b>Centre d'examen :</b>

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**

<b>SITUATION 1</b>	<b>Contrôler une mise en place</b> <b>Rectifier les erreurs constatées</b>	<b>15 Minutes</b>
--------------------	---	-------------------

Vous devez constater **5 anomalies** commises sur la mise en place à la carte et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition ( si besoin ).

<b>SITUATION 2</b>	<b>Prise de commande</b>	<b>10 Minutes</b>
--------------------	--------------------------	-------------------

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

<b>SITUATION 3</b>	<b>Préparation spécifique</b> 2 assiettes Florida	<b>15 Minutes</b>
--------------------	--	-------------------

**A l'office , vous devez :**

- ☞ Réaliser 2 assiettes Florida

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40009</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</b>	Date et heure <i>Mercredi 23/06/04 (14H et 15H30)</i>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>S 1/1</b>	

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
<b>Atelier de mise en place (2 techniques)</b>	☞ contrôler la conformité d'une mise en place à la carte
	☞ rectifier une mise en place à la carte
<b>Préparation spécifique (4 techniques)</b>	☞ organiser son poste de travail
	☞ respecter les techniques de pelage à vif des agrumes
	☞ respecter les normes d'hygiène et sécurité
	☞ dresser 2 assiettes commercialisables

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40009</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>TECH</b>	Date et heure <i>Mercredi 23/06/04 (14H et 15H30)</i>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>

## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place à la carte avec **5 anomalies** :
  - ☞ 1 verre à eau sale
  - ☞ 1 carafe à eau posée sur table
  - ☞ 1 poivrière vide
  - ☞ 1 couteau de base lame à l'envers
  - ☞ manque 1 serviette
- 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

- A l'office
  - ☞ assiettes de différents modèles
  - ☞ assiette à déchets
  - ☞ 1 couteau d'office
  - ☞ pince

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40009</b>		
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EPI : b) Techniques professionnelles de production de services</b>				
<b>OUT.</b>	Date et heure <b>Mercredi 23/06/04 (14H et 15H30)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

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

<b>Session :</b> 2004	<b>Candidat n° :</b>
<b>Date série :</b>	<b>Poste n° :</b>
	<b>Centre d'examen :</b>

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)**

3	2	1	0

**Observations des évaluateurs**

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 à la carte et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition ( si besoin ).

**Menu**

**Vins proposés**

Filet de sole Bonne-Femme  
 \*\*\*\*\*

A.O.C Alsace Riesling

Tournedos sauté Châtelaine  
 \*\*\*\*\*

A.O.C Médoc

\*\*\*\*\*

A.O.C Crémant de Loire

Crottin de Chavignol chaud  
 \*\*\*\*\*

Fraises 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**  
**Réaliser deux assiettes de melon à l'italienne**

**A l'office , vous devez :**

☞ présenter deux assiettes client en respectant les usages professionnels.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40010</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</b>	Date et heure <b>Mercredi 23/06/04 (17H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>5 1/1</b>

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

**DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET**

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
	A
<b>Atelier de mise en place (2 techniques)</b>	☞ contrôler la conformité d'une mise en place à la carte à partir d'un menu donné
	☞ rectifier une mise en place banquet à partir d'un menu donné
<b>Préparation spécifique (4 techniques)</b>	☞ Organiser son poste de travail
	☞ couper, évider et peler à vif les suprêmes de melon
	☞ préparer et parer les tranches de jambon cru
	☞ présenter les deux assiettes de melon à l'italienne de façon commerciale

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40010</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>TECH</b>	Date et heure <b>Mercredi 23/06/04 (17H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>
		N° de page/total <b>F 1/1</b>	

## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place banquet avec 5 erreurs :
  - ☞ manque un verre à eau
  - ☞ reste des miettes sur les chaises
  - ☞ ménages mal remplis
  - ☞ manque le numéro de table
  - ☞ une serviette sale
  
- 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

- A l'office :
  - ☞ planche à découper
  - ☞ assiette de dressage
  - ☞ assiette à déchets
  - ☞ pince de service
  - ☞ gants alimentaires

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2004</b>	Code	<b>40010</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>				
<b>OUT.</b>	Date et heure <i>Mercredi 23/06/04 (17H)</i>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N°de page/total <b>1/1</b>

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

<b>Session :</b> 2004	<b>Candidat n° :</b>
<b>Date série :</b>	<b>Poste n° :</b>
	<b>Centre d'examen :</b>

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.

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**

--