

**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 pour 4 couverts et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition ( si besoin ).

**Menu**

**Vins proposés**

Terrine de lapereaux en gelée *****	A.O.C Sancerre Blanc
Escalope de sandre au beurre blanc *****	A.O.C Chinon rouge
Rôti de bœuf en croûte et sa garniture *****	
Plateau de fromages affinés *****	
Bavaroise aux fraises *****	
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**  
**2 Assiettes de fromages**

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

☞ préparer 2 assiettes, en respectant les usages professionnels ( propreté, quantité...)

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40011</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 (14H et 15H30)</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** :
  - ☞ couverts à poisson placés à l'extérieur
  - ☞ manque 1 ménage
  - ☞ 1 verre sale
  - ☞ pas de tasse à café
  - ☞ miettes sur la chaise
- 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 choix d'assiettes pour le dressage
  - ☞ les différents fromages
  - ☞ le matériel de découpe nécessaire : couteaux, lyre..
  - ☞ les produits d'accompagnements : beurre, raisins secs, noix...

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40011</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 (14H et 15H30)</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>	☞ organiser son poste de travail à l'office
	☞ respecter les règles d'hygiène et de sécurité
	☞ portionner les différents fromages en respectant les usages professionnels( quantité, forme, couleurs, texture...)
	☞ présenter une préparation commercialisable

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40011</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 (14H et 15H30)</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>

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 pour 200 couverts et les rectifier en utilisant le matériel mis à votre disposition ( si besoin ).

<u>Menu</u>	<u>Vins proposés</u>
Assiettes 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**

**A la table de clients , vous devez :**

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

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40328</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 (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 à la carte d'une table de 4 couverts 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

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	<b>2004</b>	Code	<b>40328</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
	<i>Mercredi 23/06/04 (11H)</i>	<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
<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>	☞ préparer son poste de travail
	☞ choisir et vérifier le matériel
	☞ respecter les différentes techniques en usage
	☞ servir en respectant les usages professionnels

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40328</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 (11H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>	N° de page/total <b>F 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)	☞ 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...)

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40328</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 (11H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>
		N°de page/total <b>1/1</b>	



## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Atelier de mise en place

- Réaliser la mise en place à la carte d'une table de 4 couverts 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

- Au bar, prévoir :
  - ☞ vaisselle
  - ☞ plateau de service
  - ☞ matériels divers et denrées prévues en annexes
- en salle :
  - ☞ une table avec 3 clients

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40328</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>Mercredi 23/06/04 (11H)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

<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

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)**

--	--	--	--

**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**

Responsable du service petit déjeuner, vous devez contrôler et rectifier la mise en place petit déjeuner d'une table de 5 couverts en service buffet.

---

**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**  
**Service des apéritifs**

Au bar, préparer et servir au comptoir les apéritifs suivants :

- 1 Kir
- 1 Jus de tomate
- 1 Gentine
- 1 Gin Tonic

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40358-1</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 (08H et 09H30)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>04</b>	N° de page/total <b>S 1/1</b>

## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Atelier de mise en place

- Contrôler et vérifier la mise en place d'un petit déjeuner, pour une table de 5 couverts en service « buffet » :
  - ☞ 1 nappe table ronde + napperon
  - ☞ 5 serviettes clients en papier
  - ☞ 5 assiettes de base + 5 sous tasses à déjeuner + 5 tasses à déjeuner
  - ☞ 5 couteaux à entremets + 5 fourchettes à entremets + 5 cuillères à café + 5 verres à jus de fruits
  - ☞ ménage + saupoudreuse + décoration florale (soliflore).

Les 5 anomalies prévues par le jury, sont :

- Manque un couteau à entremets
- 1 tasse à petit déjeuner ébréchée
- napperon tâché
- 1 verre à jus de fruit différent des autres
- les modèles d'assiettes ne sont pas conformes

### 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 : Les produits seront à disposition du candidat, à leurs emplacements habituels afin de préparer les apéritifs suivants :

- Un kir
- Un jus de tomate
- Une gentiane
- Un gin tonic

Le matériel nécessaire à l'élaboration sera prévu, ainsi que les produits d'accompagnement type : gâteaux apéritifs, glace, produits d'assaisonnement, agrumes.

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40358-1</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>Mercredi 23/06/04 (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

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

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40358-1</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 (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

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** **Contrôler une mise en place** **15 Minutes**

**Rectifier les erreurs constatées**

Vous êtes chef de rang et responsable d'une table de 4 couverts en mise en place banquet. Vous devez contrôler et rectifier celle ci en fonction du menu proposé et ses vins :

Consommé Madrilène	AOC Savennières
Filet de Sole Bonne Femme	AOC Haut Médoc
Pavé de Bœuf au Poivre Pommès Pont Neuf	
Assiette Fromagère	
Miroir au Cassis	

**SITUATION 2** **Prise de commande** **10 Minutes**

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

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

Avocat aux crevettes sauce Cocktail

A l'office, vous préparez et présentez deux demi avocats sauce cocktail.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40358-2</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 (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**

<b>Plats</b>	<b>Techniques à mettre en oeuvre</b>
	<b>A</b>
<b>Atelier de mise en place (2 techniques)</b>	Contrôler et repérer les anomalies
	Rectifier les différentes erreurs et oublis en fonctions du menu
<b>Préparation spécifique (4 techniques)</b>	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
	Finir la préparation de la sauce cocktail
	Organiser son poste de travail
	Présenter deux assiettes commercialisables en respectant les usages professionnels

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2004</b>	Code <b>40358-2</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 (17H)</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>	N°de page/total <b>F 1/1</b>



## OUTILLAGE et CONSIGNES

### Situation 1 :

Une mise en place banquet pour 4 couverts à été réalisée par le jury, celle ci comporte volontairement 5 anomalies :

- Cuillère à café sur table
- Manque couteau à pain sur 1 assiette à pain
- Couteau et fourchettes inversées sur 1 couverts
- 1 serviette sale
- manque un verre à vin blanc

### Situation 3 :

Le candidat prépare à l'office 2 demi avocats aux crevettes sauce cocktail.

Mettre à disposition :

- Planche à découper
- Pincés
- Couteau d'office
- Assiette à déchets
- Assiette de dressage
- Mayonnaise déjà confectionnée (P.A.I.)

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Code <b>40358-2</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 (17H)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Points <b>16</b>	N° de page/total <b>1/1</b>

<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**

--