

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

SITUATION 1

Contrôler une mise en place
Rectifier les erreurs constatées

15 Minutes

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

Prise de commande

10 Minutes

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

SITUATION 3

Préparation spécifique

15 Minutes

2 Assiettes de fromages

A l'office , vous devez :

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

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40011	
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 Mardi 29/06/04 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total 5 1/1

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...

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40011
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 Mardi 29/06/04 (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 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)	☞ 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

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40011	
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 Mardi 29/06/04 (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 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 .

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40328	
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 Mercredi 23/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 04	N°de page/total 5 1/1

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

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40328
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>Mercredi 23/06/04 (11H)</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 conformité d'une mise en place à la carte
	☞ rectifier une mise en place à la carte
Préparation spécifique (4 techniques)	☞ préparer son poste de travail
	☞ choisir et vérifier le matériel
	☞ respecter les différentes techniques en usage
	☞ servir en respectant les usages professionnels

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

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

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

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

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

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

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40358-1	
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 Mercredi 23/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 04	N° de page/total S 1/1

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.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40358-1		
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 Mercredi 23/06/04 (08H et 09H30)	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 et identifier les anomalies
	Rectifier en fonction du sujet
Préparation spécifique (4 techniques)	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

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40358-1	
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 Mercredi 23/06/04 (08H et 09H30)	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.

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.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40358-2	
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 Mardi 29/06/04 (17H)	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 et repérer les anomalies
	Rectifier les différentes erreurs et oublis en fonctions du menu
Préparation spécifique (4 techniques)	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

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40358-2	
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 Mardi 29/06/04 (17H)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total F 1/1

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.)

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40358-2		
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 Mardi 29/06/04 (17H)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1

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

--