

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre
Atelier de mise en place (2 techniques)	A Identifier les erreurs à partir d'une mise en place en fonction d'une situation définie. Corriger les erreurs constatées.
Préparation spécifique (4 techniques)	Organiser son guéridon en choisissant le matériel adapté. Respecter les techniques de découpages. Travailler avec méthode et dextérité dans le respect des règles d'hygiène. Présenter deux assiettes de fruits frais commercialisables à base d'oranges et de bananes.

OUTILLAGE ET CONSIGNES

- Situation 1 : la table dressée pour 4 couverts doit comporter au moins 5 erreurs.
La nature des erreurs se limitera à : la propreté, le positionnement, le respect des règles et le choix du mobilier, du linge et du matériel.
Verrierie : Se limiter aux verres à vin blanc et à vin rouge classiques
- Situation 3 : Mettre à disposition des candidats, du matériel et du mobilier en parfait état de fonctionnement et de propreté.
Les candidats doivent se présenter en tenue professionnelle avec le matériel nécessaire.

Groupement inter académique II	Session	2005	Code	50002
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	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
TECH	31 mai 2005	1 heure	4	1/1