

# 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)	Choisir la verrerie adaptée. Conditionner le vin en fonction de sa température idéale de service. Déboucher avec méthode et sécurité. Effectuer avec soin le service au restaurant auprès de 3 clients.

### 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.  
Verrerie : 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.

<b>Groupement inter académique II</b>	Session	2005	Code	50003
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>				
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
<b>TECH</b>	3 juin 2005	1 heure	4	1/1