

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

Contrôler la mise en place à la carte d'une table de 4 couverts en identifiant 5 erreurs.
Rectifier les erreurs constatées en utilisant le matériel mis à votre disposition.

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

Conditionner un vin blanc sec à bonne température afin de le servir au restaurant auprès de 3 clients.

| | | | | |
|---|-------------------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2005 | Code 50003 | |
| 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 N° | Date et heure 3 juin 2005 | Durée 1 heure | Points 04 | N° de page/total S 1/1 |