

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
--------------------	---	-------------------

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	Prise de commande	10 Minutes
--------------------	--------------------------	-------------------

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

SITUATION 3	Préparation spécifique	15 Minutes
--------------------	-------------------------------	-------------------

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	