

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2006
ATELIER 1 : MISE EN PLACE (Correction)

SUJET

Vous venez de prendre votre service et votre Maître d'hôtel vous demande de contrôler la mise en place de la table de type banquet pour 4 couverts que l'équipe précédente a préparée.

Toutefois, il s'avère que des erreurs ont été commises sur celle-ci.

Le menu et les vins qui doivent être servis à cette table sont :

- Entrée : Crème Dubarry / Vin : AOC Sancerre (Blanc)
- Plat : Sole grillée beurre d'anchois / Vin : AOC Bandol (Rosé)
- Dessert : Tarte au citron meringuée

Travail à faire :

En tenant compte du menu et des vins servis ainsi que des règles de mise en place, vous devez :

1. Retrouver les 10 erreurs commises et les indiquer dans le tableau Partie 1
2. Indiquer la modification à apporter à chaque erreur

ERREURS	PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
	IDENTIFICATION DE L' ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets	
ERREUR 1	• Nappe sale		• Changer la nappe	
ERREUR 2	• Verres à vin rouge classique		• Mettre verres à vin blanc	
ERREUR 3	• Couteau et fourchette à entremets pour le poisson		• Mettre les couverts à poisson	
ERREUR 4	• Cuillère à entremets pour le dessert		• Mettre couteau et fourchette à entremets	
ERREUR 5	• Miettes sous un verre		• Retirer les miettes	
ERREUR 6	• Verre à eau ébréché		• Changer verre à eau	
ERREUR 7	• Ménages : 2 salières		• Mettre un poivrier	
ERREUR 8	• Grand couteau sur assiette à pain		• Mettre couteau entremets	
ERREUR 9	• 1 serviette oubliée		• Rajouter une serviette	
ERREUR 10	• 1 cuillère à entremets pour potage		• Mettre une grande cuillère	

IMPORTANT : La partie 1 et la partie 2 font l'objet de deux évaluations séparées, il faudra donc prendre en compte deux fois les critères d'évaluations ci-dessous.

Maîtrise non conforme aux exigences	0 à 1 Bonne réponse	Maîtrise conforme aux exigences	5 à 7 Bonnes réponses
Maîtrise insuffisante	2 à 4 Bonnes réponses	Maîtrise supérieure	8 à 10 Bonnes réponses

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 –		
Durée : 15mn	Coefficient :	Correction
		C 1/1