

B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
Dominante Production de Services
Session 2006

CRITERES D'EVALUATION

Préparation - Distribution – Accueil

1. Mise en place :

C 36 : Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestation

- **Nappage et mise en place :**
 - Technique
 - Harmonisation
 - Résultat final

2. Service des mets :

C 32 : Effectuer des préparations culinaires

- **Préparation d'office :**
 - Organisation
 - Technique gestuelle
 - Rapidité
 - Présentation
 - Hygiène

C 42 : Prendre la commande

C 44 : Communiquer au sein de l'entreprise

- **Rédaction et circuit des bons :
Prise de commande**
 - Conformité n° de table, nbre de couverts
 - Date, signature
 - Rédaction conforme à la commande
 - 1 bon par service
 - Contrôle caisse départements

C 37 : Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages

- **Port des assiettes :**
 - Technique
 - Rapidité
 - Service

- **Service à l'anglaise :**
 - Technique
 - Positionnement
 - Rapidité

- **Service des mets spécifiques :**
 - Présentation
 - Organisation du guéridon
 - Technique de préparation
 - Rapidité
 - Service

- **Service du fromage :**
 - Présentation (connaissance des produits)
 - Portionnage

- **Service des boissons :**
 - Présentation
 - Débouchage du vin
 - Service et suivi
 - Préparation table avant le service (assiette d'attente,...)
 - Service (rapidité, température,...)

C 22 : Planifier son travail

C 23 : Organiser son travail

- **Coordination des 2 tables :**
 - Organisation et enchaînement du service sur les tables
 - Respect des techniques de service composées

3. Accueil :

C 41 : Accueillir le client

- **Prise en charge des clients :**
 - Communication
 - Accompagnement à la table
 - Respect des règles de savoir-vivre

C 42 : Prendre la commande

- **Suivi relationnel avec les clients :**
 - Respect des règles de savoir-vivre
 - Communication
 - S'assurer en permanence de la satisfaction du client

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
	Critères d'évaluation	S 2/2