

***BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie
Dominante Production de Services***

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

NOTE D'ORGANISATION (à lire impérativement)

A l'attention :

- du responsable de centre d'examen
- des membres du jury (l'ensemble des documents composant cette note doit obligatoirement leur être remis)

Il est souhaitable que le responsable de l'épreuve pratique de chaque centre réunisse les membres du jury pour leur rappeler les consignes relatives au bon déroulement de cette épreuve et prépare un dossier pour chaque membre des jurys.

HORAIRES DES JURYS

JURYS	<ul style="list-style-type: none">• Il est préconisé que le jury se présente 15 minutes avant l'épreuve.	<u>Durée de l'épreuve :</u> 1 heure
--------------	--	--

ORGANISATION DE L'ÉPREUVE

<i>Pour le candidat</i>	<i>Pour le centre d'examen</i>
<ul style="list-style-type: none">• Accueil, vestiaires• Visite des locaux• Tirage au sort du poste et remise du sujet en cuisine• Réalisation des techniques demandées et Remise en état du poste de travail (durée : 1 heure)	<ul style="list-style-type: none">• Mise en place des paniers• Allumage des fourneaux• Vérification des identités des candidats• Il est demandé au centre d'examen de prévoir des élèves ressources

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

I CONDITIONS DE L'ÉPREUVE

Le candidat tire au sort un numéro de poste correspondant à un sujet et son numéro d'anonymat.

Pendant l'épreuve, le candidat dispose d'une fiche de technique correspondant au sujet qu'il a tiré.

Aucune aide ne devra être donnée au candidat durant l'épreuve. Le petit matériel ainsi que le plan de travail sont remis dans un état de propreté conforme par le candidat. Il est demandé au centre d'examen de prévoir des élèves ressources.

II MATIERE D'OEUVRE

Un panier individuel sera attribué à chaque candidat.

Certains ingrédients (épicerie) seront mis à disposition sur une table commune.

III DEROULEMENT DE L'EPREUVE

- Les sujets seront utilisés une ou plusieurs fois en fonction du nombre de candidats.
- Les sujets ne doivent pas être permutés.
- Les candidats seront placés alternativement sur les postes de travail.
- En règle générale, le candidat ne pourra recommencer les techniques. Il ne pourra être assisté par un autre élève ou par toute autre personne.
- Il ne pourra être admis qu'un seul candidat par poste de travail.
- Un sujet de réserve est joint aux sujets. En cas de problème majeur, il peut remplacer n'importe quel sujet.

IV DOCUMENTS DE NOTATION

Les jurys disposent d'une grille de notation. Cette feuille de notation devra être jointe au dossier d'évaluation et reporté sur la feuille « récapitulatif épreuves pratiques »

EVALUATION

- a - La présence du jury est obligatoire durant l'épreuve afin d'assurer la notation .
- b - Chaque membre du jury doit indiquer son nom de façon lisible et signer sa grille de notation.
- c - Chaque membre du jury devra laisser sa grille de notation au chef de centre à la fin de l'épreuve.
- d - Si un accident de nature à modifier les conditions normales de l'examen se passe en cuisine, il doit être signalé au responsable de centre.
- e - Toute note inférieure à 10 doit être justifiée.
- f - Voir consignes pour arrondir les notes.

N.B : - La grille récapitulative doit être complétée pour l'obtention de la note finale.