

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**Dominante : Production Culinaire**  
**Techniques Professionnelles de Production de Services**  
**SESSION 2007**  
**ATELIER 1 : MISE EN PLACE (Correction)**

**SUJET N°2**

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 préparé.

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 : Assiette de crudités / Vin : AOC Muscadet (blanc)
- Plat : Poulet rôti pommes allumette / Vin : AOC Beaujolais (rouge)
- Dessert : Crème renversée au caramel

**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

PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES		
ERREURS	IDENTIFICATION DE L' ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
<b>Exemple</b>	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets	
ERREUR 1	Miettes sur la chaise		Nettoyer la chaise	
ERREUR 2	Nappe à l'envers		Refaire le nappage	
ERREUR 3	2 salières		Changer une salière par une poivrière	
ERREUR 4	Manquante composition florale		Placer la composition florale	
ERREUR 5	Couteau classique sur assiette à pain		Changer par couteau à entremets	
ERREUR 6	Verres à vin et eau inversés		Replacer les verres	
ERREUR 7	Manque le numéro de table		Rajouter le numéro de table	
ERREUR 8	Fourchette à poisson pour poulet		Remplacer par fourchette classique	
ERREUR 9	Chaise différente des autres		Harmoniser les chaises	
ERREUR 10	Assiette de mise en place mal alignée		Aligner toutes les assiettes	

**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 insuffisante	0 à 1 Bonne réponse	Maîtrise moyenne	5 à 7 Bonnes réponses
Peu de maîtrise	2 à 4 Bonnes réponses	Bonne maîtrise	8 à 10 Bonnes réponses

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	<b>Correction sujet 2</b> C 1/1