

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°4

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 : Saucisson brioché sauce Périgueux / Vin : AOC Cahors (rouge)
- Plat : Cassoulet Toulousain / Vin : AOC Fitou (rouge)
- Dessert : Coupe Colonel

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
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets	
ERREUR 1	Nappe sale		Changer la nappe	
ERREUR 2	Nappe mal centrée		Recentrer le nappage	
ERREUR 3	Manque décoration florale		Rajouter la décoration florale	
ERREUR 4	Verre à vin sale		Changer le verre à vin	
ERREUR 5	Couteau à entremets pour cassoulet		Changer par couteau classique	
ERREUR 6	Manque le verre à eau		Rajouter le verre à eau	
ERREUR 7	Serviette à l'envers		Rectifier la serviette	
ERREUR 8	Cuiller classique pour dessert		Remplacer par cuiller à entremets	
ERREUR 9	Chaises collées à la table		Les placer à la tombée de la nappe	
ERREUR 10	Assiettes mal alignées		Aligner toutes les chaises	

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	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Correction sujet 4 C 1/1