



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2010
ATELIER 1 : CONSIGNES JURY

SUJET N°11

Préparation pour l'épreuve :

Réaliser une mise en place de type banquet pour 4 couverts en effectuant les erreurs citées dans le tableau ci-dessous.

Travail à faire par le candidat :

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		
ERREURS	IDENTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
ERREUR 1	Miettes sous la table	
ERREUR 2	Nappe mal centrée	
ERREUR 3	Disposition d'une serviette à l'envers	
ERREUR 4	Composition florale non centrée	
ERREUR 5	Grande cuillère pour potage	
ERREUR 6	Verres à vin et eau inversés	
ERREUR 7	Manque une salière	
ERREUR 8	Grande fourchette	
ERREUR 9	Chaise différente des autres	
ERREUR 10	Assiette de mise en place mal alignée	

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