



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

<b>PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS</b>		
<b>ERREURS</b>	<b>IDENTIFICATION DE L'ERREUR</b>	<b>Evaluation</b>
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