



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 Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

Dominante production culinaire

Epreuves professionnelles EP1

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 A et B.

HORAIRES DES JURYS

JURY A	<ul style="list-style-type: none"> • surveillance – correction de la production 	8 H 00 – 14 H 00
JURY B	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation 	10 H 30 – 14 H 00

COMPOSITION DES JURYS (pour 6 à 8 candidats)

	PROFESSIONNELS	PROFESSEURS
JURY A	<ul style="list-style-type: none"> • Deux professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> • Deux professeurs
JURY B	<ul style="list-style-type: none"> • Un professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Un professeur

HORAIRES DES CANDIDATS

7 H 45 – 8 H 15	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil, vestiaires et visite des locaux professionnels
8 H 15 – 8 H 30	<ul style="list-style-type: none"> • Appel des candidats, tirage au sort des postes pairs et impairs
8 H 45 – 9 H 00	<ul style="list-style-type: none"> • Ordonnancement (facultatif)
9 H 00 – 12 H 00	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des 2 plats
12 H 00 – 12 H 30	<ul style="list-style-type: none"> • Envoi et dégustation
12 H 30 – 13 H 00	<ul style="list-style-type: none"> • Déjeuner
13 H 00 – 13 H 30	<ul style="list-style-type: none"> • Remise en état des locaux

BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

Dominante production culinaire

Epreuves professionnelles EP1

PRATIQUES PROFESSIONNELLES EP 1

I CONDITIONS D'ORGANISATION DE L'EXAMEN

Le candidat tire au sort un numéro de poste correspondant à un sujet et son numéro d'anonymat. Une feuille d'organisation du travail, et des feuilles de brouillon lui sont fournies. Il les utilise de façon facultative.

Pendant l'épreuve, le candidat dispose des fiches de fabrication correspondant au sujet qu'il a tiré.

Les membres du jury ne devront en aucun cas réclamer les fiches d'organisation du candidat.

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

II MATIERE D'OEUVRE

Les **grosses pièces** (poulet, canard, carré de veau, lapin, poisson, etc.) seront fournies entières à chaque candidat, sauf indication contraire sur le sujet.

Les **autres viandes** seront fournies piécées ou détaillées à chaque candidat.

Les **éléments principaux** (légumes, épicerie, cave cuisine, crèmerie) seront placés non pesés pour les petites quantités.

Les **fonds de base** seront fournis en fonction des fiches par le centre d'examen. Dans le cas contraire, cela sera précisé en fonction des sujets.

III DEROULEMENT DES EPREUVES

- Les sujets seront utilisés une ou plusieurs fois en fonction du nombre de candidats.
- Les sujets ne doivent pas être permutés.
- Il est conseillé de récupérer les sujets sous feuille plastique et de les ramasser avant le départ des candidats pour réutilisation.
- Les candidats seront placés alternativement sur les postes de travail.
- En règle générale, le candidat ne pourra recommencer un plat. 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.

IV DOCUMENTS DE NOTATION

Les jurys disposent de 3 grilles et d'annexes :

- Une grille « Dominante Production Culinaire »
- Une grille d'appréciation des préparations
- Une grille « Dominante Production Culinaire » techniques professionnelles de production de services
- Une fiche « récapitulative épreuve pratique »

EVALUATION

2 jurys fonctionnent :

JURY A : production en cuisine

JURY B : dégustation en salle

Document :
« Grille d'évaluation de production »

Document
« Grille d'évaluation de dégustation »

Les membres des jurys sont obligatoirement différents.

Les recommandations aux jurys et au responsable de centre

- a - La présence du jury est obligatoire pendant toute la journée de l'épreuve depuis le début afin d'assurer la notation jusqu'au dressage et envoi du dernier plat (travaux de finition).
- b - Chaque membre du jury doit indiquer son nom de façon lisible et signer sa grille de notation.
- c - Chaque membre du jury doit 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 jury de dégustation.
- e - Toute note inférieure à 10 doit être justifiée sur les documents d'évaluation. Les notes sont arrondies en fonction des consignes données en annexe.

La grille récapitulative doit être complétée pour l'obtention de la note finale

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES - EP1 -		
	<i>Dates d'utilisation</i>	4/4