



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 : MISE EN PLACE (Correction)

SUJET N°11

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 préparée.

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 : Potage Conti (servi en tasse à consommé)
- Plat : Bar grillé sauce Hollandaise tian de courgettes / Vin : AOC Graves (blanc)
- Dessert : Tarte aux fraises / Vin : AOC Anjou moelleux (blanc)

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	Miettes sous la table		Passer l'aspirateur	
ERREUR 2	Nappe mal centrée		Recentrer le nappage	
ERREUR 3	Disposition d'une serviette à l'envers		Remettre la serviette dans le bon sens	
ERREUR 4	Composition florale non centrée		Recentrer la composition florale	
ERREUR 5	Grande cuillère pour potage		Cuillère à entremets	
ERREUR 6	Verres à vin et eau inversés		Replacer les verres	
ERREUR 7	Manque une salière		Rajouter la salière	
ERREUR 8	Grande fourchette		Remplacer par fourchette à poisson	
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 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

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Correction
		C 1/1