

SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

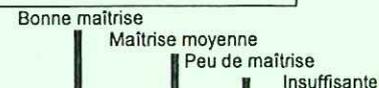
**CRDP ALSACE**

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

**B.E.P. DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1**

ACADÉMIE DE :	N° DU CANDIDAT :
SESSION : 2010	DATE DE L'ÉVALUATION :
	POSTE N° :



**C 1 : APPRÉCIER.**

**C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.**

- Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels

**C 14 Assurer des opérations de fin de service.**

- Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur.....

....				
....				

**C 2 : ORGANISER.**

**C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit)**

- Respecter les proportions et grammages.....

**C 22 Planifier son travail lors de sa production.**

- Enchaîner logiquement les phases de travail.....

....				
....				

**C 3 : REALISER.**

**C 32 Effectuer des préparations culinaires.**

- Cuissons complexes (viandes ou poissons).....
- Cuissons des garnitures.....
- Appareils, fonds, sauces.....
- Pâtisserie.....
- Appareils, pâtes, crèmes.....
- Mener à bien une cuisson.....
- Respecter le temps imparti.....

**C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession).**

- Netteté.....
- Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.).....

**C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.**

- Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit).....
- Remettre en état le matériel et les locaux en fonction des normes H.A.C.C.P.....

....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				

Mettre une croix dans la case correspondante

NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL : \_\_\_\_\_

NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT : \_\_\_\_\_

Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 : \_\_\_\_\_

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
<b>Grille d'évaluation</b>		