



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. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
SESSION 2010**

CENTRE :

**Dominante Production Culinaire  
Techniques Professionnelles de Production de Services**

NOM DU CANDIDAT :

N° POSTE :

N° INSCRIPTION :

DATE DE L'ÉPREUVE :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	Bonne Maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante
<b>C1 Apprécier</b>				
<b>C13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire</b>				
<b>1<sup>er</sup> atelier : Mise en place</b>				
- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.				
- Rectifier les erreurs constatées.				
<b>C4 Communiquer</b>				
<b>C42 Prendre la commande</b>				
<b>2<sup>ème</sup> atelier : Prise de commande commerciale</b>				
- Avoir une tenue et un comportement adaptés.				
- Utiliser un argument de vente « marchand ».				
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.				
- Avoir des échanges en langue étrangère.				
<b>C3 Réaliser</b>				
<b>3<sup>ème</sup> atelier : Préparation spécifique</b>				
- Organiser son travail.				
- Respecter les techniques.				
- Travailler avec méthode et dextérité				
- Présenter le produit				
<b>NOMBRE TOTAL DE CROIX</b>				
	X 3	X 2	X 1	X 0
<b>TOTAL GÉNÉRAL SUR 30</b>				
<b>TOTAL SUR 30 (+ 30 X 4)</b>			/ 4	

NOM, FONCTION, ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS	CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT
---	---------------------------

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