



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

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**Dominante : Production Culinaire**  
**Techniques Professionnelles de Production de Services**  
**Session 2010**

Durée maximum de 15 minutes par atelier.

**ATELIER 1 : Mise en place (Durée 15 min)**

L'épreuve se déroule face à une table dressée, vous devez retrouver les erreurs commises sur la mise en place et rectifier les erreurs. Cette épreuve se déroule sous la forme écrite.

Vous devrez :

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie
- Rectifier les erreurs constatées

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	<b>Sujet N°11</b>
		S 1/2

**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**

**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

ERREURS	PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
	IDENTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets dans l'assiette à pain	
ERREUR 1				
ERREUR 2				
ERREUR 3				
ERREUR 4				
ERREUR 5				
ERREUR 6				
ERREUR 7				
ERREUR 8				
ERREUR 9				
ERREUR 10				

**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	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>		Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER N°1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 15mn	Coefficient : 10	<b>SUJET N°11</b>	S 2/2