



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'HOTELLERIE  
SESSION 2010**

**Dominante Production Culinaire  
Techniques professionnelles de production de services**

**TABLEAU D'ORGANISATION  
(passage dans les ateliers)**

Cette grille est un exemple d'organisation à suivre.

**MATIN**

<b>HORAIRE</b>	<b>MISE EN PLACE Jury : 1 professeur S.C. 1 professionnel</b>	<b>ÉPREUVE COMMERCIALE Jury : 1 professeur S.C. 1 professionnel 1 professeur de langues étrangères</b>	<b>PRÉPARATION SPÉCIFIQUE Jury : 1 professeur S.C. 1 professionnel</b>
9 H 00	CANDIDAT 1	CANDIDAT 2	CANDIDAT 3
9 H 20	CANDIDAT 3	CANDIDAT 1	CANDIDAT 2
9 H 40	CANDIDAT 2	CANDIDAT 3	CANDIDAT 1
10 H 00	CANDIDAT 4	CANDIDAT 5	CANDIDAT 6
10 H 20	CANDIDAT 6	CANDIDAT 4	CANDIDAT 5
10 H 40	CANDIDAT 5	CANDIDAT 6	CANDIDAT 4
11 H 00	CANDIDAT 7	CANDIDAT 8	CANDIDAT 9
11 H 20	CANDIDAT 9	CANDIDAT 7	CANDIDAT 8
11 H 40	CANDIDAT 8	CANDIDAT 9	CANDIDAT 7

<b>HORAIRE</b>	<b>MISE EN PLACE</b> Jury : 1 professeur S.C. 1 professionnel	<b>ÉPREUVE COMMERCIALE</b> Jury : 1 professeur S.C. 1 professionnel 1 professeur de langues étrangères	<b>PRÉPARATION SPÉCIFIQUE</b> Jury : 1 professeur S.C. 1 professionnel
14 H 00	CANDIDAT 10	CANDIDAT 11	CANDIDAT 12
14 H 20	CANDIDAT 12	CANDIDAT 10	CANDIDAT 11
14 H 40	CANDIDAT 11	CANDIDAT 12	CANDIDAT 10
15 H 00	CANDIDAT 13	CANDIDAT 14	CANDIDAT 15
15 H 20	CANDIDAT 15	CANDIDAT 13	CANDIDAT 14
15 H 40	CANDIDAT 14	CANDIDAT 15	CANDIDAT 13
16 H 00	CANDIDAT 16	CANDIDAT 17	CANDIDAT 18
16 H 20	CANDIDAT 18	CANDIDAT 16	CANDIDAT 17
16H 40	CANDIDAT 17	CANDIDAT 18	CANDIDAT 16

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b> DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE	Session 2010
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT		
Durée : 1h	Coefficient : 10	2/2