

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 DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**  
**E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  
**DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**  
**SESSION 2010**

**NOTE D'ORGANISATION**

A l'attention

- Du chef de centre d'examen
- Des membres du jury (l'ensemble des documents composant cette note doit obligatoirement être remis).

**A. PRATIQUE PROFESSIONNELLE de Production de Services (durée 1 heure)**

Des sujets ont été sélectionnés. Chaque centre utilise les sujets dans l'ordre numérique, selon le calendrier joint.

**I. Epreuves :**

**1. Atelier n°1 : Mise en place**

**A – Aspect technique**

- L'épreuve se déroule en 2 étapes :  
Contrôler  
Rectifier
- Les élèves ressources du centre dressent deux tables sur lesquelles 6 erreurs ont été commises.

\* Remarque : L'entretien des locaux et du mobilier s'effectue par les élèves du centre avant le début des épreuves.

**2. Atelier 2 : prise de commande**

Les documents seront transmis aux candidats 1 mois avant l'épreuve commerciale.

- Le jury se compose d'un professeur de service et commercialisation, d'un professeur de langues étrangères et d'un professionnel, assis à une table, il évalue les compétences commerciales du candidat. Il est aidé d'un jeu de documents (cartes) qui est remis avant l'épreuve et tiré en quantité suffisante par le chef de centre, pour que chaque membre du jury puisse en avoir un exemplaire.
- Dans tous les cas, il doit y avoir vente (fictive) d'un ou plusieurs produits de la carte-menu, de la carte du bar ou de la carte des vins.
- **Le candidat doit se présenter en tenue de service.**
- **Au cours de cette épreuve, la rédaction éventuelle des bons , ne peut en aucun cas, être prise en compte pour l'évaluation.**

- Une situation précise est à déterminer par les évaluateurs avant l'arrivée du candidat.
- **L'épreuve ne doit en aucun cas devenir une évaluation orale de technologie, ni excéder 15 minutes.**

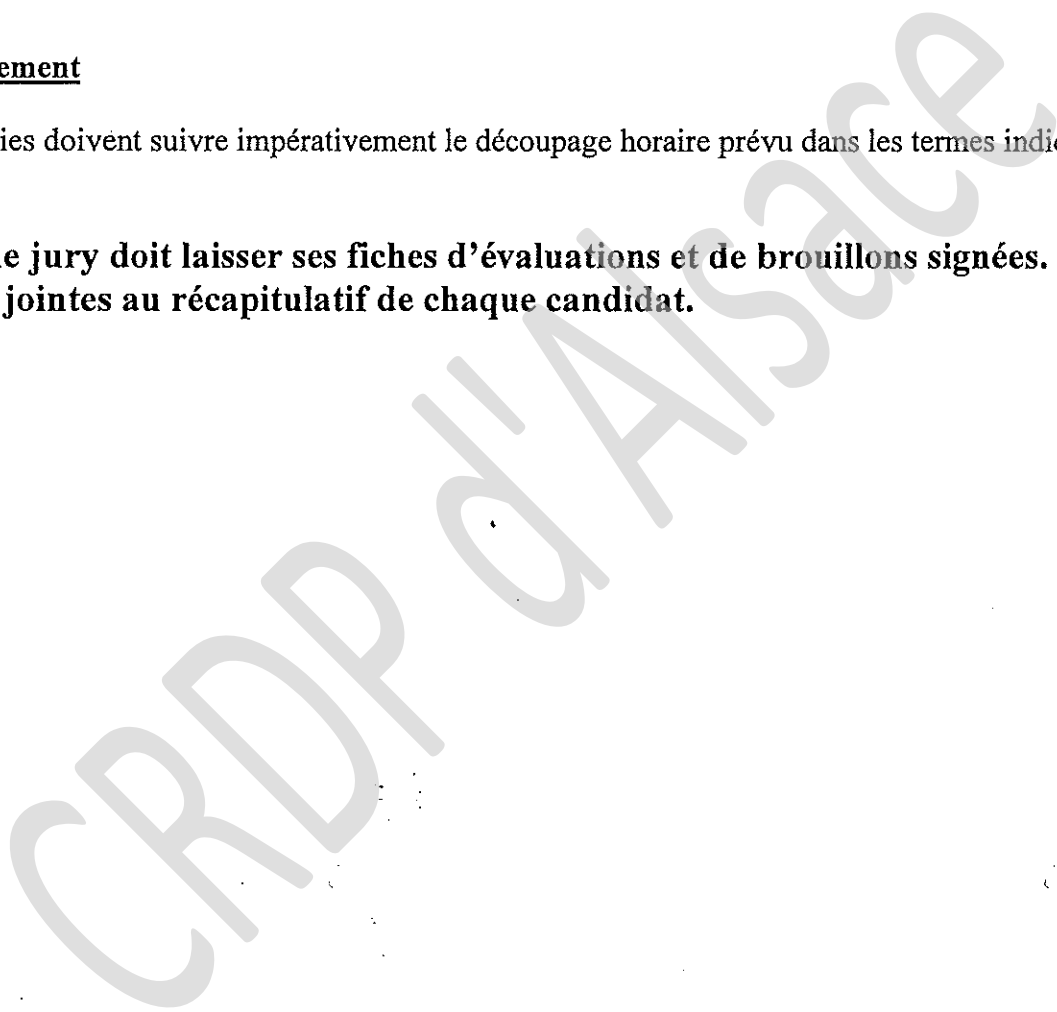
### 3. Atelier n°3 : préparation spécifique

- Le candidat doit se présenter en tenue professionnelle et avoir son matériel (couteaux divers, limonadier, support et carnet de bons, ...)

### B – Déroulement

Les académies doivent suivre impérativement le découpage horaire prévu dans les termes indiqués.

- **Chaque jury doit laisser ses fiches d'évaluations et de brouillons signées. Celles-ci seront jointes au récapitulatif de chaque candidat.**



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