



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

ACADÉMIE DE :

B.E.P. DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
PRODUCTION DE SERVICES

ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1

NOM ET PRÉNOM DU CANDIDAT :

DATE DE L'ÉVALUATION :
 SESSION : 2010

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

Maîtrise insuffisante	Peu de maîtrise	Maîtrise moyenne	Bonne maîtrise
-----------------------	-----------------	------------------	----------------

C 2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.
 S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.
 Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

--	--	--	--

C 3 RÉALISER

- Technique 1 :
- Technique 2 :
- Technique 3 :

C 1 APPRÉCIER

Réaliser le dressage de la ou les préparations.

--	--	--	--

TOTAL

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

/ 15

=

--	--	--	--

TOTAL / 15 X 4
 3

NOTE / 20

NOMS – FONCTIONS – ÉMARGEMENTS DES ÉVALUATEURS

Justifier la note inférieure à 10 / 20 :

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Grille d'évaluation		