



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel.

**B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**  
**Dominante Production de Services .**  
**Session 2010**

**Grille d'évaluation n° 1**  
**EP 1 Préparation – Distribution – Accueil**  
**Pratique professionnelle**

**NOM DU CANDIDAT :**

**Centre :**

**N° INSCRIPTION :**

**Date de l'épreuve :**

**N° Rang :**

CRITÈRES D'ÉVALUATION	Bonne Maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante
<u>Mise en place</u>				
C36 : Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestation - Nappage et vérification de la mise en place				
<b>Service</b>				
C32 : Effectuer des préparations culinaires - Préparation d'office				
C42 : Prendre la commande C44 : Communiquer au sein de l'entreprise - Bons : rédaction, circuit...				
C37 : Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages - Port des assiettes..... - Service à l'anglaise..... - Service des mets spécifiques (découpage, flambage.....) - Service du fromage..... - Service des boissons : vins, boissons chaudes.....				
<b>C22 : Planifier son travail</b>				
C23 : Organiser son travail - Coordination des deux tables				
<b>Accueil</b>				
C41 : Accueillir le client - <b>Prise en charge du client</b>				
C42 : Prendre la commande - Suivi relationnel avec les clients				
<b>NOMBRE TOTAL DE CROIX</b>				

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

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 DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
	<b>Grille évaluation n°1</b>	