



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

**CRITERES D'EVALUATION**

**Préparation - Distribution – Accueil**

**1. Mise en place :**

**C 36 : Exécuter les opérations de mise en place en fonction du type de prestation**

- **Nappage et mise en place :**
  - Technique
  - Harmonisation
  - Résultat final

**2. Service des mets :**

**C 32 : Effectuer des préparations culinaires**

- **Préparation d'office :**
  - Organisation
  - Technique gestuelle
  - Rapidité
  - Présentation
  - Hygiène

**C 42 : Prendre la commande**

**C 44 : Communiquer au sein de l'entreprise**

- **Rédaction et circuit des bons :  
Prise de commande**
  - Conformité n° de table, nbre de couverts
  - Date, signature
  - Rédaction conforme à la commande
  - 1 bon par service
  - Contrôle caisse départements

**C 37 : Effectuer le service en salle de restaurant, au salon, au bar, aux étages**

- **Port des assiettes :**
  - Technique
  - Rapidité
  - Service
  
- **Service à l'anglaise :**
  - Technique
  - Positionnement
  - Rapidité
  
- **Service des mets spécifiques :**
  - Présentation
  - Organisation du guéridon
  - Technique de préparation
  - Rapidité
  - Service
  
- **Service du fromage :**
  - Présentation (connaissance des produits)
  - Portionnage

- **Service des boissons :**

- Présentation
- Débouchage du vin
- Service et suivi
- Préparation table avant le service (assiette d'attente,...)
- Service (rapidité, température,...)

**C 22 : Planifier son travail**

**C 23 : Organiser son travail**

- **Coordination des 2 tables :**

- Organisation et enchaînement du service sur les tables
- Respect des techniques de service composées

**3. Accueil :**

**C 41 : Accueillir le client**

- **Prise en charge des clients :**

- Communication
- Accompagnement à la table
- Respect des règles de savoir-vivre

**C 42 : Prendre la commande**

- **Suivi relationnel avec les clients :**

- Respect des règles de savoir-vivre
- Communication
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client

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>Critères d'évaluation</b>