



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 DE SERVICES

SESSION 2010

NOTE D'ORGANISATION

DECOUPAGE HORAIRE DEJEUNER

8 H 15 Accueil des candidats

- Vestiaires, mise en tenue (prévoir les tenues de service à disposition pour l'épreuve commerciale).
- Visite des différents postes de distribution : bar, cave ...

8 H 45 Appel des candidats

- Vérification des documents administratifs.
- Tirage au sort des rangs (n° de candidats).
- Informations générales.
- Découpage horaire, besoin matériel.

9 H 00 DEBUT DE L'EPREUVE

OUVERTURE DES SUJETS

- Préparation du matériel.
- Mise en place du rang par le candidat (nappage, mise en place des tables, guéridon, console).

10 H 00 Mise en place par le chef de centre et passage en alternance par les candidats aux postes suivants :

- Contrôle de la mise en place (10 minutes).
- Préparation d'office (20 minutes).
- Préparation imposée du jour selon le menu.
- Oral de vente et de communication (15 minutes maximum).

11 H 30

- Déjeuner des candidats et du jury.
- Vestiaires, mise en tenue professionnelle.

12 H 00

- Accueil des clients par le chef de centre qui doit les sensibiliser à la nouvelle épreuve.

12 H 15

- Vérification des rangs par le candidat.

12 H 30

- Début du service.

14 H 30

- Fin de service.

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 -		
	Organisation	

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

SESSION 2010

TABLEAU D'ORGANISATION « APRES MIDI » (passage dans les ateliers)

Rappel : - 2 membres du jury (atelier office) → 2 candidats par atelier (20 min)
 - 3 membres du jury (atelier commercial) → 1 candidat par atelier (15 min)

HORAIRE	PREPARATION D'OFFICE Jury : 1 professeur SC 1 professionnel	HORAIRE	EPREUVE COMMERCIALE Jury : 1 professeur de langue étrangère 1 professeur SC 1 professionnel
14 H	CANDIDAT 2 ET CANDIDAT 3	14 H	CANDIDAT 1
14 H 25	CANDIDAT 4 ET CANDIDAT 5	14 H 20	CANDIDAT 6
14 H 50	CANDIDAT 1 ET CANDIDAT 6	14 H 40	CANDIDAT 2
		15 H	CANDIDAT 3
		15 H 20	CANDIDAT 4
		15 H 40	CANDIDAT 5

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 -		
	Organisation	