



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 DE SERVICES

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 aux membres du jury).

#### A. PRATIQUE PROFESSIONNELLE EP1

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

#### I. Epreuve « Préparation – distribution » :

##### A – Aspect technique

- Le candidat prend individuellement en charge son secteur pour y effectuer le nappage et la mise en place.
- Remarque : L'entretien des locaux et du mobilier s'effectue par les élèves du centre avant le début des épreuves.
- Le plateau de fromages est confectionné par les élèves du centre.
- Le service de 6 couverts s'effectue sur 2 tables (4 et 2 couverts).
- Un seul menu sans choix est proposé à chaque table.
- Le candidat tire au sort son rang à son appel.

##### B – Déroulement

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

#### 1. Mise en place :

- L'entretien du matériel et la mise en place des deux tables « à la carte » (2 et 4 couverts) sont réalisés de manière individuelle.

#### 2. Décoration florale :

- Elle est à la charge du centre d'examen.

#### 3. Déroulement du service :

- Les carnets de bons et les supports sont fournis par les centres au moment du tirage au sort. La rédaction des bons s'effectue pendant le déroulement du service selon une commande à la carte.
- Les boissons : le chef de centre doit prévoir un vin blanc ou un vin rouge pour 6 convives suivant le menu.
- Les fromages : le plateau se compose de 5 Appellations d'Origine Contrôlées de nature différentes :
  - une pâte molle à croûte fleurie et lavée

- . une pâte molle à croûte naturelle
- . une pâte persillée
- . une pâte pressée cuite ou non cuite.

### C – Consignes générales

- Le menu est prévu tout compris (vin rouge ou blanc et boisson chaude).
- Il n'est pas servi d'apéritif et /ou de digestif à table.
- Le pain est servi obligatoirement à l'anglaise.
- Pour une bonne organisation et répartition horaire on prévoit pour 6 candidats :
  - ➔ 2 membres du jury pour les préparations spécifiques et le contrôle de la mise en place.
  - ➔ 3 membres du jury pour l'épreuve de commercialisation (1 professeur de service et commercialisation, 1 professionnel, 1 professeur de langue).
- Afin de respecter la grille horaire, il est souhaitable de faire passer 2 candidats dans les préparations spécifiques.
- **Chaque jury doit laisser ses fiches d'évaluations et de brouillons signées. Celles-ci seront jointes au récapitulatif de chaque candidat.**

### II. 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 des bons éventuelle, , 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.**

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE</b> <b>L'HOTELLERIE</b>	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
	<b>Organisation</b>	