



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

INSTRUCTIONS A REMETTRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

N° CANDIDAT :

E1 : Pratiques professionnelles
 Organisation du travail – Consignes à transmettre au commis

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES		
Candidat	Commis	
SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	Commis
<i>Accueil et suivi</i>		
<i>Entrées</i>		
<i>Poissons</i>		
<i>Viandes</i>		
<i>Fromages</i>		
<i>Desserts</i>		
<i>Vin efferv.</i>		
<i>Vins Blanc/rosé</i>		
<i>Vin rouge</i>		
<i>Café/ infusions</i>		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2011**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 3

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

AVOCATS AUX CREVETTES

Candidat : 2 assiettes

Commis : 2 assiettes

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Avocats
- Crevettes roses décortiquées
- Mayonnaise
- Cognac
- Paprika
- Sauce anglaise
- Tabasco
- Ketchup
- Laitue
- Citron
- Sel / poivre

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2011**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 4

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

DECOUPAGE DE L'ANANAS FRAIS

Candidat : 2 assiettes

Commis : 2 assiettes

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- 2 ananas

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2011**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 5

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

**RÉALISATION D'UN COCKTAIL CLASSIQUE A BASE DE COGNAC
(suivant Coupe Scott)**

Candidat : 1 cocktail

Commis : 1 cocktail

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Cognac
- Crème de menthe blanche
- Porto rouge
- Crème de banane
- Crème de cacao
- Cointreau
- Noix de muscade
- Lait
- Jus de citron
- Crème fraîche
- Œufs
- Sucre poudre

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

GRILLE D'ÉVALUATION

EXIGENCES	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°
Organiser le travail et transmettre les consignes au commis par écrit.	appliquer les consignes écrites	0 1 2 3
Assurer le suivi des consignes transmises.	gérer et diriger le travail du commis pendant le service	0 1 2 3
Réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place.	conformité avec les exigences professionnelles rectifications éventuelles	0 1 2 3
Adopter un comportement et une tenue professionnelle.	tenue vestimentaire irréprochable, attitude adaptée	0 1 2 3
Accueillir et installer les clients.	prendre en charge les clients sans attendre et veiller à leur confort	0 1 2 3
Utiliser rationnellement le mobilier, le matériel.	utiliser les guéridons et la console	0 1 2 3
Prendre la commande.	annoncer le menu au client en le guidant dans son choix avec aisance	0 1 2 3
Rédiger les différents bons, en assurer le circuit.	lisibilité et possibilité de facturation	0 1 2 3
Mettre en place le poste de travail.	au moment opportun	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'anglaise	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'assiette	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service au guéridon	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de tranche ou de découpage.	utiliser les techniques en respectant le produit, faire des parts égales, servir chaud (efficacité, rapidité, propreté)	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de filetage ou découpage (poissons).		0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de flambage.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin effervescent.	présenter la bouteille, respecter les techniques de service, aisance, dextérité et propreté.	0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin rouge en panier.		0 1 2 3
Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables.	assurer la continuité du service dans le rang	0 1 2 3
Évaluer le service du fromage	Connaissance des produits, portionnage + service	0 1 2 3

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN