



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

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2011
ATELIER 1 : CONSIGNES JURY

SUJET N°8

Préparation pour l'épreuve :

Réaliser une mise en place de type banquet pour 4 couverts en effectuant les erreurs citées dans le tableau ci-dessous.

Travail à faire par le candidat :

En tenant compte du menu et des vins servis ainsi que des règles de mise en place, vous devez :

1. Retrouver les 10 erreurs commises et les indiquer dans le tableau Partie 1
2. Indiquer la modification à apporter à chaque erreur

PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		
ERREURS	IDENTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
ERREUR 1	Nappe sale	
ERREUR 2	Nappe mal centrée	
ERREUR 3	Manque décoration florale	
ERREUR 4	Verre à eau sale	
ERREUR 5	Couteau à entremets	
ERREUR 6	Manque le verre à vin	
ERREUR 7	Serviette à l'envers	
ERREUR 8	Grande cuillère pour entremets	
ERREUR 9	Chaises collées à la table	
ERREUR 10	Assiettes mal alignées	

IMPORTANT : La partie 1 et la partie 2 font l'objet de deux évaluations séparées, il faudra donc prendre en compte deux fois les critères d'évaluations ci-dessous.

Maîtrise non conforme aux exigences	0 à 1 Bonne réponse	Maîtrise conforme aux exigences	5 à 7 Bonnes réponses
Maîtrise insuffisante	2 à 4 Bonnes réponses	Maîtrise supérieure	8 à 10 Bonnes réponses