



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 : MISE EN PLACE (Correction)

SUJET N°8

Vous venez de prendre votre service et votre Maître d'hôtel vous demande de contrôler la mise en place de la table de type banquet pour 4 couverts que l'équipe précédente a préparée.

Toutefois, il s'avère que des erreurs ont été commises sur celle-ci.

Le menu et les vins qui doivent être servis à cette table sont :

- Entrée : Ballottine de canard / Vin : AOC Bourgueil (rouge)
- Plat : Entrecôte Bordelaise pommes gaufrettes / Vin : AOC Médoc (rouge)
- Dessert : Dame Blanche

Travail à faire :

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		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
ERREURS	IDENTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets	
ERREUR 1	Nappe sale		Changer la nappe	
ERREUR 2	Nappe mal centrée		Recentrer le nappage	
ERREUR 3	Manque décoration florale		Rajouter la décoration florale	
ERREUR 4	Verre à eau sale		Changer le verre à eau	
ERREUR 5	Couteau à entremets		Changer par couteau classique	
ERREUR 6	Manque le verre à vin		Rajouter le verre à vin	
ERREUR 7	Serviette à l'envers		Rectifier la serviette	
ERREUR 8	Grande cuillère pour entremets		Remplacer par cuillère à entremets	
ERREUR 9	Chaises collées à la table		Les placer à la tombée de la nappe	
ERREUR 10	Assiettes mal alignées		Aligner toutes les chaises	

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

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Correction
		C 1/1