



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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.

**BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
EP2 – Pratique professionnelle**

**OPTION
COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

**Déroulement de l'épreuve
Durée : 4 h 00 Coef. : 11**

PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE				
Nature des épreuves	Horaires	Nature de l'épreuve	Durée	Points
Prise de contact et transmission des consignes.	8 h 50 – 9 h 00 ou 15 h 50 – 16 h 00		0 h 10	40 pts
À partir des informations fournies, compléter les annexes 1, 2 et 3.	9 h 00 – 9 h 50 ou 16 h 00 – 16 h 50	Écrite	0 h 50	
PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION				
Réaliser la mise en place pour le service de 2 tables : 1 x 4 et 1 x 2 couverts (tables, consoles, office, matériels spécifiques, etc) éventuellement du bar, de l'office, de la cave, etc.	10 h 00 – 11 h 00 ou 17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00	180 pts
11 h 00 – 12 h 00 ou 18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat				
- Accueillir, prendre les commandes de ses tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état. - Phase d'entretien avec le jury sur l'exécution du service (annexe 4).	12 h 00 – 14 h 00 ou 19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00	

SUJET 3

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Session : 2014	EP2 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE OPTION COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION (UP2)
Repère : 3 CSR	Ce sujet comporte 7 pages Page 1/7

A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE

Durée : 1 h 00

Coef. : 11

TRAVAIL À FAIRE

À partir du menu défini page 3, compléter les **annexes 1, 2 et 3** par rapport au nombre de couverts et aux tables dont vous avez la charge.

- **Annexe 1** : la fiche d'argumentation commerciale simple comprenant également l'accord mets et boissons, l'organisation et le déroulement du service correspondant au menu à servir.
- **Annexe 2** : la fiche de prévision de matériel et de linge.
- **Annexe 3** : la fiche d'organisation des tâches.
- **Annexe 4** : la fiche de synthèse de ma prestation.

Les annexes 1, 2 et 3 seront relevées et photocopiées à la fin du temps imparti de l'épreuve écrite.

L'annexe 4 sera à remettre au jury en fin de service.

B - PHASE PRATIQUE - ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

Durée : 3 h 00

Coef. : 11

TRAVAIL À FAIRE

Situations de service

2 tables de 1 x 4 et 1 x 2 couverts

Accueillir, prendre les commandes de ses tables, servir les mets et les boissons, prendre congé de ses clients et remettre les locaux en état.

MENU		
MENU	TABLE 1 (4 couverts)	TABLE 2 (2 couverts)
Salade de chou croquant au cervelas	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Farfalle aux fruits de mer et pesto	Service à l'assiette Accompagnement au choix du client (parmesan ou emmental râpé) à la française	Service à l'assiette Accompagnement au choix du client (parmesan ou emmental râpé) à la française
Fromages	Service à l'assiette	Service au plateau
Brochette de fruits de saison, sauce chocolat	Service à l'assiette Sauce chocolat à l'anglaise	Service à l'assiette Sauce chocolat à l'anglaise

ANNEXE 1 Fiche d'argumentation commerciale simple correspondante au menu (à remettre aux examinateurs pour correction) C1-3.1 C1-3.4	N° DE CANDIDAT
---	-----------------------

EP 2 : BEP Restauration option «Commercialisation et Services en Restauration»
Épreuve de pratique professionnelle

FICHE DE PRÉPARATION DU MENU					
Menu (à compléter par le candidat)	Commercialisation	Accord METS et BOISSONS		Type de service	Annonces / Temps
		Type de boisson	Région, Appellation		
		<input type="checkbox"/> vin blanc sec <input type="checkbox"/> vin rouge léger <input type="checkbox"/> vin rouge charpenté <input type="checkbox"/> vin rosé <input type="checkbox"/> autre :	Région <hr/> Appellation	<input type="checkbox"/> à l'assiette <input type="checkbox"/> à l'anglaise <input type="checkbox"/> à la française <input type="checkbox"/> au guéridon <input type="checkbox"/> autre :	<input type="checkbox"/> faire marcher <input type="checkbox"/> faire dresser <input type="checkbox"/> réclamer <input type="checkbox"/> enlever
		<input type="checkbox"/> vin blanc sec <input type="checkbox"/> vin rouge léger <input type="checkbox"/> vin rouge charpenté <input type="checkbox"/> vin rosé <input type="checkbox"/> autre :	Région <hr/> Appellation	<input type="checkbox"/> à l'assiette <input type="checkbox"/> à l'anglaise <input type="checkbox"/> à la française <input type="checkbox"/> au guéridon <input type="checkbox"/> autre :	<input type="checkbox"/> faire marcher <input type="checkbox"/> faire dresser <input type="checkbox"/> réclamer <input type="checkbox"/> enlever
		<input type="checkbox"/> vin blanc sec <input type="checkbox"/> vin rouge léger <input type="checkbox"/> vin rouge charpenté <input type="checkbox"/> vin rosé <input type="checkbox"/> autre :	Région <hr/> Appellation	<input type="checkbox"/> à l'assiette <input type="checkbox"/> à l'anglaise <input type="checkbox"/> à la française <input type="checkbox"/> au guéridon <input type="checkbox"/> autre :	<input type="checkbox"/> faire marcher <input type="checkbox"/> faire dresser <input type="checkbox"/> réclamer <input type="checkbox"/> enlever
		<input type="checkbox"/> vin blanc sec <input type="checkbox"/> vin blanc liquoreux <input type="checkbox"/> vin effervescent <input type="checkbox"/> autre :	Région <hr/> Appellation	<input type="checkbox"/> à l'assiette <input type="checkbox"/> à l'anglaise <input type="checkbox"/> à la française <input type="checkbox"/> au guéridon <input type="checkbox"/> autre :	<input type="checkbox"/> faire marcher <input type="checkbox"/> faire dresser <input type="checkbox"/> réclamer <input type="checkbox"/> enlever

ANNEXE 2 Fiche de prévision de matériel et de linge pour l'ensemble des deux tables (à remettre aux examinateurs pour correction)	N° DE CANDIDAT
--	-----------------------

EP 2 : BEP Restauration option «Commercialisation et Services en Restauration»
Épreuve de pratique professionnelle

C2-1.2 C4-1.1 C4-1.4 Fiche de prévision du matériel	Assiettes						Couverts								Verres			Autres			
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base		Poisson		Entremets		Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménages	Moutardier
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère						
Mise en place																					
Entrée																					
Plat																					
Fromage																					
Dessert																					
Service																					
TOTAL																					
Platerie et autres																					

Fiche de prévision de linge				
Désignation	Molleton Quantité	Nappe Quantité	Désignation	Quantité
Table rectangle			Serviette client	
Table carrée			Serviette transport	
Table ronde			Torchon vaisselle	
Guéridon			Torchon verre	
Autres			Autres	

ANNEXE 3 Planning d'organisation des tâches (à remettre aux examinateurs pour correction) C2-2.1 C2-2.2	N° DE CANDIDAT
EP 2 : BEP Restauration option « Commercialisation et Services en Restauration » Épreuve de pratique professionnelle	

Matérialiser le point de départ de l'activité par une flèche directionnelle jusqu'à la fin de cette activité.		9h00 10h00 ou 16h00 17h00	10h00 ou 17h00	10h30 ou 17h30	11h00 ou 18h00							
TÂCHES À EFFECTUER		5'	10'	15'	20'	25'	35'	40'	45'	50'	55'	
AVANT LE SERVICE	Réaliser la carcasse	Phase écrite										
	Nettoyer le rang en respectant le protocole											
	Molletonner et napper les tables											
	Préparer et nettoyer le matériel de mise en place											
	Dresser les tables											
	Répartir le matériel (table chaude, guéridon, console, etc.)											
	Vérifier la mise en place office, bar, cave du jour, etc.											
REPAS DU CANDIDAT												
TÂCHES À EFFECTUER		12h00 ou 19h00	13h00 ou 20h00	14h00 ou 21h00								
T 1 : table 4 couverts T 2 : table 2 couverts		5'	10'	15'	20'	25'	30'	35'	40'	45'	50'	55'
PENDANT LE SERVICE	Accueillir les clients	T1										
		T2										
	Prendre la commande	T1										
		T2										
	Servir les boissons	T1										
		T2										
	Servir l'entrée	T1										
		T2										
	Servir le plat principal	T1										
		T2										
	Servir le fromage	T1										
		T2										
	Débarrasser pain et ménages Effectuer les miettes	T1										
		T2										
	Servir le dessert	T1										
		T2										
	Servir les boissons chaudes	T1										
		T2										
Remettre la note et encaisser	T1											
	T2											
Raccompagner les clients	T1											
	T2											

C5-2.1 C5-2.2 C5-2.3	ANNEXE 4 Fiche de synthèse de ma prestation (à remettre aux examinateurs en fin de service)			N° DE CANDIDAT
	EP 2 : BEP Restauration option «Commercialisation et Services en Restauration» Épreuve de pratique professionnelle			
COMPÉTENCES	Non satisfaisant	Convenable	Satisfaisant	Je propose des axes d'amélioration de mon travail.
Réaliser la mise en place				
Accueillir et prendre en charge la clientèle				
Communiquer				
Synchroniser le service des deux tables				
Servir des mets et des boissons				
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité				