

SITUATION N°1 : MISE EN PLACE

Relever 6 erreurs sur une mise en place "banquet" d'une table de 6 couverts :

Menu :
Assiette d'huîtres
Darne de saumon grillée béarnaise
Carré de porc Choisy
Plateau de fromages
Fruit Melba

Attention ! aucun élément ne doit être déplacé, ni même touché.

SITUATION N°2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

Après avoir revêtu votre tenue de service complète, vous prendrez la commande d'une table de trois couverts.

Parmi les trois clients, un convive communique en langue étrangère, en fonction de l'option choisie.

Il vous est demandé, au moyen de la carte commerciale qui vous a été adressée au préalable de :

- prendre la commande des apéritifs puis des menus, tout en utilisant des arguments de vente marchands.
Un bon de commande sera rédigé par service distributeur.
- proposer des boissons adaptées à la commande.
- d'échanger en langue étrangère, en répondant aux questions posées.

SITUATION N°3 : PREPARATION SPECIFIQUE

Réaliser des pêches flambées sur glace vanille pour 2 personnes.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°1	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION CULINAIRE			
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10	page 1/4
Partie : Techniques professionnelles de production de services.	Durée : 1 h 00		

MENU A CHOIX

PRIX NET 38 €

TARTARE DE SAUMON

ou

SALADE DE MAGRET DE CANARD AUX POMMES

BROCHET BRAISE AU CHAMPAGNE

ou

DOS DE SAUMON CUIT A L'UNILATERAL – SAUCE BEARNAISE

TOURNEDOS SAUTE AU BOUZY

ou

BŒUF GROS SEL A LA FICELLE ACCOMPAGNE DE SES LEGUMES

ou

CARRE D'AGNEAU PRE SALE AUX PRIMEURS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

CHARLOTTE AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

ou

GRATIN DE FRUITS FRAIS AU RATAFIA

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

FLÛTE DE CHAMPAGNE BRUT	(13 cl)	5,34 €
RATAFIA	(5 cl)	4,58 €
AVÈZE	(5 cl)	3,81 €
ANISÉS	(2 cl)	3,81 €
CINZANO	(5 cl)	3,81 €
FLOC DE GASCOGNE	(5 cl)	3,81 €
CAMPARI	(5 cl)	3,81 €

COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAIL	(13 cl)	6,10 €
SIDE CAR	(7 cl)	4,58 €
KIR BOURGUIGNON	(13 cl)	4,58 €
CARDINAL	(13 cl)	4,58 €

EAUX DE VIE

MARC DE CHAMPAGNE	(4 cl)	6,87 €
MIRABELLE DE LORRAINE	(4 cl)	6,87 €
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	(4 cl)	6,87 €

LIQUEURS

IZARRA VERTE OU JAUNE		6,87 €
MARIE BRIZARD		6,87 €
PEPPERMINT GET		6,87 €

BOISSONS SANS ALCOOL

COCA-COLA	(25 cl)	3,05 €
SCHWEPPE	(25 cl)	3,05 €
GINI	(25 cl)	3,05 €
ORANGINA	(25 cl)	3,05 €
¼ D'EAU MINÉRALE		2,74 €

CARTE DES VINS

	Bouteille de 75 cl	Bouteille de 37,5 cl
CHAMPAGNE		
LANSON BLACK LABEL REIMS	46,00 €	
VEUVE CLIQUOT REIMS	48,78 €	29,00 €
LAURENT PERRIER "GRAND SIECLE" Tours/Marne	85,85 €	
COTEAUX CHAMPENOIS		
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC DE CHARDONNAY	40,00 €	
JOSEPH PERRIER – Cumières	25,00 €	
ALSACE		
GEWURZTRAMINER VIGNOBLE SHOEPFER	26,00 €	
RIESLING "CUVEE FREDERIC EMILE" T. REMBACH	39,00 €	28,00 €
GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES BEYER	85,00 €	
BOURGOGNE		
CHABLIS FOURCHAUME 1 ^{er} CRU DOMAINE HEIMBOURG	57,00 €	
CHASSAGNE MONTRACHET DOMAINE HAMELIN	40,00 €	
BOURGOGNE CHARDONNAY PRIEUR BRUNET	19,00 €	12,00 €
CHAMBOLLE MUSIGNY LAURENT ROUMIER	49,00 €	
FLEURIE BERROD	22,00 €	
VALLEE DU RHONE		
CONDRIEU "COTEAUX DE BREZE" DOMAINE CHEZE	46,00 €	
GIGONDAS CHAPOUTIER	39,00 €	
COTE DU RHONE DOMAINE DEURRE	12,00 €	7,00 €
BORDELAIS		
MEDOC CHATEAU LAFON	23,00 €	
SAINT ESTEPHE CHATEAU TOUR DE PEZ	40,00 €	20,00 €
PAUILLAC CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD	300,00 €	
SAUTERNES CHATEAU D'YQUEM	115,00 €	
VALLEE DE LOIRE		
POUILLY FUME PIERRE ARCHAMBAULT	20,00 €	
CHINON OLGA ROFFAULT	14,00 €	
SANCERRE ROSE PIERRE ARCHAMBAULT	15,00 €	8,00 €
VIN D'AUTRES REGIONS		
JURA – VIN DE PAILLE LA VIGNIERE	45,00 €	
SAVOIE – APREMONT DOMAINE DE SORBIEL	20,00 €	
SUD OUEST – MADIRAN TRADITION	14,50 €	

CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN ET AU JURY

SITUATION N°1 : MISE EN PLACE

Les six erreurs commises avant le début de l'épreuve sont :

- Mettre 2 verres à eau pour un convive.
- Enlever une fourchette à huîtres.
- Disposer un couteau à poisson à gauche et une fourchette à poisson à droite pour un convive.
- Enlever la salière.
- Laisser des empreintes sur un verre à vin.
- Mettre une assiette à entremets à la place d'une assiette à pain.

SITUATION N°2 : PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE

Recommandations :

Le jury sera installé autour d'une table dressée.

Seuls les bons d'apéritif et de menus seront rédigés par le candidat, ils ne seront pas évalués.

Quatre supports de vente et un carnet de commande seront mis à disposition du candidat ; chaque support comprend l'intégralité de la carte transmise aux candidats.

Il est préférable de "dissocier" la prise de commande en anglais.

Le candidat, se limitera à "proposer" des boissons adaptées au contexte et au désir du client, il ne doit pas s'en suivre un questionnement technique pointu, sur le ou les vins sélectionnés.

SITUATION N°3 : PREPARATION SPECIFIQUE.

Un buffet de matériels est disposé au préalable, il comportera des coupes, des assiettes de différents formats, des dentelles, des couverts, des planches, des saladiers, du sucre semoule en saupoudreuse.

Celui-ci permettra à chaque candidat, de sélectionner son matériel de façon individuelle.

Le candidat préparera des pêches flambées sur glace vanille face au jury, qui jouera le rôle de clients.

Groupement académique Est	Session 2003	CONSIGNES SUJET N°1	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION CULINAIRE			
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10	page 1/1
Partie : Techniques professionnelles de production de services.	Durée : 1 h 00		

N° du CANDIDAT :

CRITERES	EVALUATION			
	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
SITUATION 1 – MISE EN PLACE				
- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie : procédure utilisée.				
- Rectifier les erreurs constatées.				
SITUATION 2 - PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE				
- Avoir une tenue et un comportement adaptés.				
- Utiliser une argumentation de vente.				
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.				
- Avoir des échanges en langues étrangères.				
SITUATION 3 – PREPARATION SPECIFIQUE				
Nom :				
- Organiser son travail.				
- Respecter les techniques.				
- Travailler avec méthode et dextérité.				
- Présenter un produit commercialisable.				
TOTAL				
	X 3	X 2	X 1	X 0
TOTAL				
	/ 27			

Totaux sur 27 points. Ce total est divisé par 27 = x 4 = / 4

Total B : note sur 4 points =

N.B : Total A sur 16 points en dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.

Noms – Prénoms et émargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2003	GRILLE EVALUATION	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION CULINAIRE			
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Total : 5 h 00	Coef. : 10	page 1/1
Partie : Techniques professionnelles de production de services.	Durée : 1 h 00		