

# CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN ET AU JURY

## SITUATION N°1 : MISE EN PLACE

Une mise en place banquet pour 4 couverts est dressée.

La mise en place est complète, elle est dressée sur une table rectangulaire parallèle à un mur.

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

- Tables et chaises trop près du mur.
- De laisser quelques miettes de pain, assez discrètes, sur une chaise.
- "D'oublier" de disposer les verres à Alsace.
- D'inverser l'ordre des couverts, poisson et viande.
- D'omettre de disposer une salière.
- De disposer les assiettes à pain à droite pour tous les clients.

## 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 poudreuse, des cerises confites.

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

Le candidat réalisera **des bananes flambées pour 2 couverts.**

Le jury tiendra compte des critères d'évaluation indiqués dans la grille d'évaluation.

Groupement académique Est	Session 2005	CONSIGNES SUJET N°2	
<b>B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b> <b>Dominante PRODUCTION CULINAIRE</b>			
Epreuve : EP1 - Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Totale : 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
<b>SITUATION 1 – MISE EN PLACE</b>				
- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie : procédure utilisée.				
- Rectifier les erreurs constatées.				
<b>SITUATION 2 - PRISE DE COMMANDE COMMERCIALE</b>				
- 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.				
<b>SITUATION 3 – PREPARATION SPECIFIQUE</b>				
<b>Nom :</b>				
- Organiser son travail.				
- Respecter les techniques.				
- Travailler avec méthode et dextérité.				
- Présenter un produit commercialisable.				
<b>TOTAL</b>				
	X 3	X 2	X 1	X 0
<b>TOTAL</b>				
	/ 27			

Totaux sur 27points. 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 2005	GRILLE EVALUATION	
<b>B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b> Dominante <b>PRODUCTION CULINAIRE</b>			
<b>Epreuve :</b> EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. : 10	page 1/1
<b>Partie :</b> Techniques professionnelles de production de services.	Durée : 1 h 00		