

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
Session 2008

Durée maximum de 15 minutes par atelier.

ATELIER 1 : Mise en place (Durée 15 min)

L'épreuve se déroule face à une table dressée, vous devez retrouver les erreurs commises sur la mise en place et rectifier les erreurs. Cette épreuve se déroule sous la forme écrite.

Vous devrez :

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie
- Rectifier les erreurs constatées

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Sujet N° 1	S 1/2

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2008
ATELIER 1 : MISE EN PLACE

SUJET N°1

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 avec décoration florale 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 : Gougère au fromage / Vin : AOC Chablis (blanc)
- Plat : Choucroute de la mer / Vin : AOC Picpoul de Pinet (blanc)
- Dessert : Pêche Melba

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

ERREURS	PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
	IDENTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets dans l'assiette à pain	
ERREUR 1				
ERREUR 2				
ERREUR 3				
ERREUR 4				
ERREUR 5				
ERREUR 6				
ERREUR 7				
ERREUR 8				
ERREUR 9				
ERREUR 10				

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 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER N°1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	SUJET N°1
		S 2/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
Session 2008

Durée maximum de 15 minutes par atelier.

ATELIER 1 : Mise en place (Durée 15 min)

L'épreuve se déroule face à une table dressée, vous devez retrouver les erreurs commises sur la mise en place et rectifier les erreurs. Cette épreuve se déroule sous la forme écrite.

Vous devrez :

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie
- Rectifier les erreurs constatées

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Sujet N° 2	S 1/2

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2008
ATELIER 1 : MISE EN PLACE

SUJET N°2

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 : Tarte au maroilles / Boisson : bière
- Plat : Entrecôte Bordelaise pommes miettes / Vin : AOC Bordeaux (rouge)
- Dessert : Soufflé au Cointreau / Vin : AOC Champagne (brut)

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

ERREURS	PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
	IDENTIFICATION DE L' ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets dans l'assiette à pain	
ERREUR 1				
ERREUR 2				
ERREUR 3				
ERREUR 4				
ERREUR 5				
ERREUR 6				
ERREUR 7				
ERREUR 8				
ERREUR 9				
ERREUR 10				

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 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER N°1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 15mn	Coefficient : 10	SUJET N°2	S 2/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
Session 2008

Durée maximum de 15 minutes par atelier.

ATELIER 1 : Mise en place (Durée 15 min)

L'épreuve se déroule face à une table dressée, vous devez retrouver les erreurs commises sur la mise en place et rectifier les erreurs. Cette épreuve se déroule sous la forme écrite.

Vous devrez :

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie
- Rectifier les erreurs constatées

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -			
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Sujet N° 3	S 1/2

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2008
ATELIER 1 : MISE EN PLACE

SUJET N°3

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 : Terrine de campagne / Vin : AOC Beaujolais (rouge)
- Plat : Fera meunière beurre blanc pommes à l'Anglaise / Vin : AOC Crépy (blanc)
- Dessert : Fondant au chocolat / Vin : Porto (rouge)

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

ERREURS	PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
	IDENTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets dans l'assiette à pain	
ERREUR 1				
ERREUR 2				
ERREUR 3				
ERREUR 4				
ERREUR 5				
ERREUR 6				
ERREUR 7				
ERREUR 8				
ERREUR 9				
ERREUR 10				

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 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER N°1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 15mn	Coefficient : 10	SUJET N°3	S 2/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
Session 2008

Durée maximum de 15 minutes par atelier.

ATELIER 1 : Mise en place (Durée 15 min)

L'épreuve se déroule face à une table dressée, vous devez retrouver les erreurs commises sur la mise en place et rectifier les erreurs. Cette épreuve se déroule sous la forme écrite.

Vous devrez :

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie
- Rectifier les erreurs constatées

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 –		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Sujet N°4 S 1/2

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2008
ATELIER 1 : MISE EN PLACE

SUJET N°4

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 avec décoration florale 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 : Assiette de crudités / Vin : AOC Muscadet (blanc)
- Plat : Faisan rôti Mascotte / Vin : AOC Saint-Emilion (rouge)
- Dessert : Bavarois à la mangue

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

ERREURS	PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
	IDENTIFICATION DE L' ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets dans l'assiette à pain	
ERREUR 1				
ERREUR 2				
ERREUR 3				
ERREUR 4				
ERREUR 5				
ERREUR 6				
ERREUR 7				
ERREUR 8				
ERREUR 9				
ERREUR 10				

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 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER N°1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	SUJET N°4 S 2/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
Session 2008

Durée maximum de 15 minutes par atelier.

ATELIER 1 : Mise en place (Durée 15 min)

L'épreuve se déroule face à une table dressée, vous devez retrouver les erreurs commises sur la mise en place et rectifier les erreurs. Cette épreuve se déroule sous la forme écrite.

Vous devrez :

- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie
- Rectifier les erreurs constatées

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER 1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 –		
Durée : 15mn	Coefficient : 10	Sujet N°5
		S 1/2

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante : Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services
SESSION 2008
ATELIER 1 : MISE EN PLACE

SUJET N°5

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 : Potage Julienne Darblay (servi en tasse à consommé)
- Plat : Filet de sole Bonne Femme / Vin : AOC Pouilly-Fumé (blanc)
- Dessert : Tarte aux fruits rouges / Vin : AOC Champagne (rosé)

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

ERREURS	PARTIE 1 : CONTROLLER LA MISE EN PLACE ET TROUVER LES ERREURS		PARTIE 2 : RECTIFIER LES ERREURS CONSTATEES	
	IDENTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation	RECTIFICATION DE L'ERREUR	Evaluation
Exemple	Grand couteau dans l'assiette à pain		Mettre un couteau à entremets dans l'assiette à pain	
ERREUR 1				
ERREUR 2				
ERREUR 3				
ERREUR 4				
ERREUR 5				
ERREUR 6				
ERREUR 7				
ERREUR 8				
ERREUR 9				
ERREUR 10				

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 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE RESTAURANT ATELIER N°1 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 15mn	Coefficient : 10	SUJET N°5	S 2/2