

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

**SPÉCIALITÉ  
COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION**

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

<b>PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE</b>				
<b>Nature des épreuves</b>	<b>Horaire</b>	<b>Nature de l'épreuve</b>	<b>Durée</b>	<b>Points</b>
Prise de contact et transmission des consignes	15 h 50 – 16 h 00		0 h 10	40 pts
À partir des informations fournies, compléter les annexes 1, 2 et 3.	16 h 00 – 17 h 00	Écrite	1h 00	
<b>PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION</b>				
Réaliser la mise en place pour le service de 2 tables de 2 à 4 couverts (pour 6 couverts maximum) (tables, consoles, office, matériels spécifiques, ...) éventuellement du bar, de l'office, de la cave, ...	17 h 00 – 18 h 00	Pratique	1 h 00	180 pts
<b>18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat</b>				
- 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)	19 h 00 – 21 h 00	Pratique	2 h 00	

**SUJET 1**

<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Session : 2013</b>	<b>EP2 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE OPTION COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION (UP2)</b>
Repère : Métro 1 CSR	Ce sujet comporte 7 pages Page 1/7

<b>A - PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE</b>
--

Durée : 1 h 00

Coef. : 11

### **TRAVAIL À FAIRE**

À partir du menu défini au paragraphe « B - Phase pratique - Organisation générale de l'épreuve », 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** : le planning 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 pour un total de 4 à 6 couverts maximum

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

<b>MENU</b>		
<b>MENU</b>	<b>TABLE 1</b>	<b>TABLE 2</b>
<b>Moules à la marinière</b>	Service au guéridon	Service à l'assiette
<b>Jambonnette de volaille Sautée chasseur Pommes allumette</b>	Service à l'assiette	Service de la jambonnette et des pommes allumette au guéridon
<b>Fromages</b>	Service à l'assiette	Service à l'assiette
<b>Tarte aux abricots</b>	Service à l'assiette	Découpe et service de la tarte au guéridon

<b>ANNEXE 1</b> <b>Fiche d'argumentation commerciale simple correspondante au menu</b> <i>(à remettre aux examinateurs pour correction)</i>	<b>N° DE CANDIDAT</b>
---	-----------------------

**EP 2 : BEP Restauration « Spécialité Commercialisation et services en restauration » Épreuve de pratique professionnelle**

C1-3.1 C1-3.4		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

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

**EP 2 : BEP Restauration « Spécialité 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			Autre matériel					
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménage	Moutardier
								Fourchette	Couteau	Cuillère	Fourchette	Couteau	Fourchette	Couteau	Cuillère								
Mise en place																							
Entrée																							
Plat																							
Fromage																							
Dessert																							
Service																							
<b>TOTAL</b>																							
Platerie et autres																							

Fiche de prévision de linge				
Désignations	Molleton Quantités	Nappe Quantités	Désignations	Quantités
Table rectangle			Serviettes client	
Table carrée			Serviette transport	
Table ronde			Torchon vaisselle	
Guéridon			Torchon verre	
Autres			Autres	

(T 1 : Première table T 2 : Deuxième table)

Matérialiser le point de départ de l'activité par une flèche directionnelle jusqu'à la fin de cette activité.	16h 17h	17h00					18h00					19h00					20h00					21h00										
C4-1.1 C4-1.4	TACHES À EFFECTUER										AVANT LE SERVICE										PENDANT ET APRÈS 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 les matériels aux endroits spécifiques																																
Vérifier la mise en place office, bar, cave du jour, ....																																
Accueillir les clients		T 1																														
		T 2																														
Prendre la commande		T 1																														
		T 2																														
Servir les boissons		T 1																														
		T 2																														
Servir l'entrée		T 1																														
		T 2																														
Débarrasser les tables et la console		T 1																														
		T 2																														
Servir le plat principal		T 1																														
		T 2																														
Servir le fromage		T 1																														
	T 2																															
Servir le dessert	T 1																															
	T 2																															
Remettre la note et encaisser	T 1																															
	T 2																															
Raccompagner les clients	T 1																															
	T 2																															

C5-2.1 C5-2.2 C5-2.3	<b>ANNEXE 4</b> <b>Fiche de synthèse de ma prestation</b> <i>(à remettre aux examinateurs en fin de service)</i>			N° DE CANDIDAT
	<b>EP 2 : BEP Restauration « Spécialité Commercialisation et services en restauration »</b> <b>Épreuve de pratique professionnelle</b>			
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				