

**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	<b>15 h 50 – 16 h 00</b>		<b>0 h 10</b>	<b>40 pts</b>
À partir des informations fournies, compléter les annexes 1, 2 et 3.	<b>16 h 00 – 16 h 50</b>	<b>Écrite</b>	<b>1 h 00</b>	
<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, ...	<b>17 h 00 – 18 h 00</b>	<b>Pratique</b>	<b>1 h 00</b>	<b>180 pts</b>
<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)	<b>19 h 00 – 21 h 00</b>	<b>Pratique</b>	<b>2 h 00</b>	

**SUJET 2**

<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Session : 2013</b>	<b>EP2 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE OPTION COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION (UP2)</b>
Repère : Métro 2 CSR	Ce sujet comporte <b>7</b> 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 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.

MENU		
MENU	TABLE 1	TABLE 2
Gaspacho andalou	Service en tasse au guéridon	Service en tasse sur assiette
Magret de canard au miel Pommes dauphine	Service à l'assiette	Service à l'anglaise
Fromages	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Tarte Bourdaloue	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		
							Base			Poissons		Entremets			Autres		Eau	Vin rouge	Vin blanc	Saupoudreuse	Ménage	Moutardier
	Présentation	Base	Entremets	Creuse	Pain	Autres		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	



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				