

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
EP2 – Pratique professionnelle

SPÉCIALITÉ
COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

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

PHASE ÉCRITE D'ORGANISATION DU TRAVAIL ET D'ARGUMENTATION COMMERCIALE				
Nature des épreuves	Horaire	Nature de l'épreuve	Durée	Points
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	1 h 00	
PHASE PRATIQUE D'ORGANISATION ET DE SERVICE EN RESTAURATION				
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
18 h 00 – 19 h 00 Repas du candidat				
- 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 4

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES RESTAURATION Session : 2013	EP2 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE OPTION COMMERCIALISATION et SERVICES en RESTAURATION (UP2)
Repère : Métro 4 CSR	Ce sujet comporte 7 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
Terrine de campagne et son mesclun	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Suprême de volaille grillé Beurre au thym Tian provençal	Service à l'assiette	Service à l'anglaise
Fromages	Service à l'assiette	Service à l'assiette
Salade de fruits aromatisée au Cointreau	Service en coupe sur assiette	Service en coupe sur assiette

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

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

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

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																						
TOTAL																						
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)

		16h 17h	17h00	17h30	18h00	18h00 19h00	19h00	19h30	20h00	20h30	21h00	
C4-1.1 C4-1.4	TACHES À EFFECTUER	AVANT LE SERVICE					PENDANT ET APRÈS LE SERVICE					
	Réaliser la carcasse											
	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	ANNEXE 4 Fiche de synthèse de ma prestation <i>(à remettre aux examinateurs en fin de service)</i>			N° DE CANDIDAT
	EP 2 : BEP Restauration « Spécialité Commercialisation et services en restauration » Épreuve de pratique professionnelle			
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				