



BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

publié le 21/10/2006 - mis à jour le 09/02/2007

Sommaire :

- L'évaluation en centre de formation
- L'évaluation en entreprise

Documents sur la réforme du BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

Référentiel BEP (353 ko)

[Arrêté, référentiel et annexes, le tout au format PDF](#) [🔗](#). (Télécharger sur le site du CNDP)

Tous les autres documents sont au format DOC.

ATTENTION la mise en page peut se trouver perturbée lors de l'ouverture des fichiers sur votre ordinateur. Vérifier avant impression.

[Référentiel au format Doc](#)

Repère BEP :

- [Introduction \(83 ko\)](#)
- [Référentiel des activités professionnelles et tableaux de croisement \(171 ko\)](#)
- [La formation en entreprise \(80 ko\)](#)

● [L'évaluation en centre de formation](#)

A - Dominante Production de Services

- [Consignes pour l'organisation des situations d'évaluation \(97 ko\)](#)
- [Grilles d'évaluation S1 \(113 ko\)](#)
- [Grilles d'évaluation S2 \(118 ko\)](#)
- [Grille d'évaluation de la non dominante \(90 ko\)](#)

B - Dominante Production Culinaire

- [Consignes pour l'organisation des situations d'évaluation \(79 ko\)](#)
- [Grilles d'évaluation S1 \(133 ko\)](#)
- [Grilles d'évaluation S2 \(130 ko\)](#)
- [Grille d'évaluation de la non dominante \(95 ko\)](#)

● [L'évaluation en entreprise](#)

- [Consignes pour l'évaluation des activités en entreprise 79 ko\)](#)
- [Grilles d'évaluation des "savoir être" \(120 ko\)](#)
- [Grilles d'évaluation des "savoir faire cuisine" \(116 ko\)](#)
- [Grilles d'évaluation des "savoir faire" restaurant \(115 ko\)](#)

Fiche récapitulative de l'épreuve EP1

- [Evaluation récapitulative des périodes de formation en entreprise cuisine \(131 ko\)](#)

- Evaluation récapitulative des périodes de formation en entreprise restaurant (130 ko)
- Attestation de présence en entreprise (81 ko)
- Récapitulatif des notes EP1 (96 ko)

Documents joints

-  [REPERE01](#) (Word de 82.5 ko)
-  [REPERE02](#) (Word de 171 ko)
-  [REPERE03](#) (Word de 278 ko)
-  [REPERE04](#) (Word de 79.5 ko)
-  [REPERE05](#) (Word de 96.5 ko)
-  [REPERE06](#) (Word de 113 ko)
-  [REPERE07](#) (Word de 117.5 ko)
-  [REPERE08](#) (Word de 90 ko)
-  [REPERE09](#) (Word de 78.5 ko)
-  [REPERE10](#) (Word de 133 ko)
-  [REPERE11](#) (Word de 130 ko)
-  [REPERE12](#) (Word de 94.5 ko)
-  [REPERE13](#) (Word de 78.5 ko)
-  [REPERE14](#) (Word de 120 ko)
-  [REPERE15](#) (Word de 115.5 ko)
-  [REPERE16](#) (Word de 115 ko)
-  [REPERE17](#) (Word de 131 ko)
-  [REPERE18](#) (Word de 129.5 ko)
-  [REPERE19](#) (Word de 81 ko)
-  [REPERE20](#) (Word de 96 ko)
-  [refBep](#) (Word de 353 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.