



## BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie

Dominante production de services

EPREUVES	COEFFICIENT	MODE	DUREE
DOMAINE PROFESSIONNEL			
E.P. 1 : Pratique et techniques professionnelles	10	CCF pratique	5h
E.P. 2 : Technologies professionnelles et sciences appliquées	4	ponctuel écrit	2h
E.P. 3 : Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.	2	ponctuel écrit	1h
DOMAINES GENERAUX			
EG 1 – Français	4	ponctuel écrit	2 h
EG 2 – Mathématiques	2	ponctuel écrit	1 h
EG 3 - Histoire – Géographie	2	ponctuel écrit	1 h
EG 4 - Langue vivante étrangère (1)	3	ponctuel écrit	1 h
EG 5- Education physique et sportive	1	CCF	

### ***Epreuve facultative de langue vivante étrangère (2) ponctuelle orale 20 min***

(1) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

(2) L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.