

EP1 2 PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

EP 1 2 2 Production culinaire

Réaliser pour 6 personnes un plat de maquereaux grillés au beurre d'anchois.

Temps alloué : 1h15 min.

Phases techniques	Denrées	U	Base	Marinade instantanée	Beurre d'Anchois	Décor	Quantités totales
Base et marinade - Habiller les maquereaux - Les mettre à mariner Beurre d'Anchois - Réaliser un beurre composé à froid. Cuisson - Griller les maquereaux Dressage - Sur plat ovale décor persil et citron historié. - Beurre d'Anchois en saucière.	Poissonnerie : Maquereaux	Kg	1,500				1,500
	Crèmerie : Beurre	Kg			0,120		0,120
	Légumerie : Citrons	Kg		0,150		0,450	0,600
	Laurier	PM		PM			PM
	Persil en branches	Kg				0,030	0,030
	Thym	PM		PM			PM
	Economat : Anchois à l'huile	Kg				0,060	0,060
	Huile de tournesol	L	0,03	0,08			0,11
	Assaisonnement Poivre du moulin	PM	PM			PM	PM
	Sel fin	PM	PM			PM	PM

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : SUJET 2		
Examen et spécialité BEP/CAP ALIMENTATION POISSONNIER				
Intitulé de l'épreuve Ep1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
Type SUJET EP1.2.2	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient BEP 6/CAP 10	N° de page / total 1/1