EPREUVE EP 1

Dominante Production de services

EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 1

Escalopes de volaille panées à l'anglaise Beurre Maître d'hôtel

TECHNIQUE Nº 1:

- Paner 3 escalopes de vollaille à l'anglaise en les enrobant de :
 - o Farine,
 - o Œufs battus salée et huilés,
 - o Chapelure

TECHNIQUE Nº 2:

- ♦ Mettre 100g de beurre en pommade,
- ₩ Hacher 30g de persil,
- Réaliser un beurre maître d'hôtel avec :
 - o Beurre,
 - o ½ jus de citron,
 - o persil,
 - o sel, poivre

TECHNIQUE Nº 3:

- Sauter les escalopes (beurre et huile),
- 🦫 Présenter sur plat avec citrons historiés,
- Présenter beurre maître d'hôtel en saucière

Groupement	inter académique II	Session 2003	C	30717B1
Examen et spécialité RFP Métions	do la restauration et	da Phôtallaria Da	minanta n	oroduction de services
Intitulé de l'épreuve	ue la l'estaul ation et	de i notenerie Doi	шпанср	duction de sei vices
EP1 : b) Tech	niques professionnel	les de production	culinaire	
Туре	Date et heure	Durée	Points	Nº de page/total
SUJET N° 1	Lundi 26/05/03 08H &	<i>9H30</i> 1 heure	4	S1/1



BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie **Dominante Production de services**

EP1 b): Epreuve ponctuelle Techniques professionnelles de production culinaire 30717 B1

Centre d'examen :	<u>Candidat n°</u> :					1
	Date de l'évaluation :					
Session:						
	Poste n° :					i
SUJET 1		Maîtrise totale	: Maitrise satisfaisante	Maitrise Insuffisante	· Aucune Maitrise	
Les techniques sont choisies par le format	teur à partir de la liste de techniques			ine cro		
simples de cuisine A et B.	•	ТВ	В		TI	
C2 ORGANISER Mettre en place le poste de travail, choisir le r S'organiser en tenant compte des impératifs d Respecter le temps imparti. Remettre en état	l'hygiène et de sécurité.					
C3 REALISER *						, % - %
■ Technique 1 : Paner à l'anglaise					11.4	
■ Technique 2 : <i>Réaliser un beurre maître d'h</i>	nôtel					
■ Technique 3 : Sauter des escalopes						
* A compléter obligatoirement par les évalu C1 APPRECIER	uateurs pour chaque technique	<u>L</u>		Jj	<u></u>	
Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'ur	ne ou des techniques ci-dessus.					
TOTAL (Nombre de croix e	dans chaque colonne)			X		
Observations des	s évaluateurs	3	2	1	0	
			-			
		To	otal su	ur 15 p	ts	
		N	ote s	15 : 3 ur 4 pt	8	
Nom - Prénom - F	onction - Emargement des évaluateurs			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

EPREUVE EP 1

<u>Dominante Production de services</u> EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 2

Fonds d'artichauts farcis Sauce Mornay

TECHNIQUE Nº 1:

- 🖔 Eplucher, laver et émincer de champignons
- Cuire à l'anglaise 8 fonds d'artichauts surgelés
- 🔖 Rafraîchir, égoutter, réserver

TECHNIQUE N° 2:

- Sauter les champignons au beurre,
- Ajouter ¼ de botte ciboulette ciselée,
- Sarnir les fonds d'artichauts.

TECHNIQUE Nº 3:

- ☼ Réaliser un ½ L de sauce Moray avec :
 - o ½ L de lait,
 - o 30 g de beurre,
 - o 30 g de farine,
 - o 70 g de gruyère,
 - o 2 jaunes d'œufs
- Napper les fonds d'artichauts,
- Passer à la salamandre pour les griller,
- Bresser sur un plat long.

A disposition: Noix de muscade

Groupement	inter académique II	Session 2003		Code 30717 B2
Examen et spécialité				<u> </u>
BEP Métiers	de la restauration et c	de l'hôtellerie I		production de services
Intitulé de l'épreuve				
EP1:b) Tech	niques professionnell	es de productio	n culinair	e
Туре	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
SUJET N° 2	Lundi 26/05/03 11H	I l heure	4	1/1



BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie **Dominante Production de services**

EP1 b): Epreuve ponctuelle Techniques professionnelles de production culinaire ν° 307 JF 62

<u>Centre d'examen</u> :	Candidat n°:	
	<u>Date de l'évaluation</u> :	
<u>Session</u> :		
	Poste n°:	
		Maîrise tolale Maîrise salisfaisanie Maîrise İnsuffisanıe Aucune Maîlrise
		Maltrise totale Maltrise satisfaisa Maitrise insuffisan Aucune Malirise
		itrise iltrise cune l
SUJET 2		ਝੌਂ ਝੌਂ ਝੌਂ Mettre une croix
Les techniques sont choisies par le forma	teur à partir de la liste de techniques	TB B I TI
simples de cuisine A et B.		
C2 ORGANISER		
Mettre en place le poste de travail, choisir le		
S'organiser en tenant compte des impératifs d Respecter le temps imparti. Remettre en état		
resoposion o tempo imparii. Romotto on otal	no pode do navam.	J <u>Langellander der der der der der der der der der </u>
C3 REALISER *		
. Technique 1 : Emincer les champignons		
. Technique 2 : Sauter les champignons		
T	_	
. Technique 3 : Réaliser la sauce Mornay	, 	
* A compléter obligatoirement par les éval	luateurs pour chaque technique	
C1 APPRECIER		1
Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'u	ine ou des tecnniques ci-dessus.	
TOTAL (Nombre de croix	dans chaque colonne)	
		X
Observations de	es évaluateurs	3 2 1 0
		Total sur 15 pts
		Total day to pic
		Total sur 15 : 3,75
		Note sur 4 pts
		(non arrondie)
Nom - Prénom -	Fonction - Emargement des évaluateur	<u>s</u>

EPREUVE EP 1

Dominante Production de services EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 3

Salade composée

TECHNIQUE N° 1:

Uire 4 œufs durs et les écaler

TECHNIQUE N° 2:

- 🖔 Eplucher et laver tous les légumes :
 - o 1 laitue pour décor assiette,
 - o tailler 100g de carottes en julienne,
 - o tailler 4 tomates en rondelles,

TECHNIQUE Nº 3:

- Tailler 200g de mozarella en fines tranches,
- Réaliser une vinaigrette, sans moutarde, avec le jus de 2 citrons et d'huile d'olive
- b Dresser 4 assiettes en utilisant tous les produits

A disposition et facultatif: herbes diverses dont basilic et épices

Groupement	inter académique II	Session 2003		Code 30717 B3
Examen et spécialité				
BEP Métiers	de la restauration et d	de l'hôtellerie D	ominante	production de services
Intitulé de l'épreuve				
EP1 : b) Tech	niques professionnell	es de productio	n culinair	e
Туре	Date et heure	Durée	Points	Nº de page/total
SUJET N° 3	Lundi 26/05/03 14H &	<i>15H30</i> 1 heure	4	1/1



BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie **Dominante Production de services**

EP1 b) : Epreuve ponctuelle Techniques professionnelles de production culinaire μ^c 3c7 J + B 3

<u>Centre d'examen</u> :	Candidat n°:				
	Date de l'évaluation :				
Session:	Poste n° :				
	r oste ()				
		_00	Mailrise salisfaisante	Maîtrise insuffisante	98 <u>7</u>
		Mailrise tolale	e sall	nsu, es	Aucune Mailuise
		Maitris	Maitris	Maîtris	Aucun
SUJET 3 Les techniques sont choisies par le formate	ur à nortir do la liete de technique		ettre ı	ine cr	oix
simples de cuisine A et B.	ur a partir de la liste de techniques	ТВ	В	1	TI
C2 ORGANISER		4 L	<u></u>	<u> </u>	<u> </u>
Mettre en place le poste de travail, choisir le ma	atériel adapté.	1		1	
S'organiser en tenant compte des impératifs d'h	rygiène et de sécurité.				
Respecter le temps imparti. Remettre en état le	poste de travail.	J [<u></u>
C3 REALISER *					
_ Technique 1 : Cuire des œufs durs et les éca	ler] [
Tackeine O. T. W] [1	
. Technique 2 : Tailler une julienne de carottes]		<u> </u>	<u> </u>
. Technique 3 : Réaliser une vinaigrette					
* A compléter obligatoirement par les évalua	teurs pour chaque technique	J 1			1
C1 APPRECIER					
Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'une	ou des techniques ci-dessus.				
TOTAL (Nombre de croix da	ans chaque colonne)			Γ	ı
				X	L
Observations des	evaluateurs	3	2	<u>1</u> =	0
		T	otal s	ur 15 p	ots
		L	tal sui	r 15 : 3	3 75
		N	ote s	ur 4 p	ts
		<u> (</u> '	non a	rrondi	e)
Nom - Prénom - Fo	nction - Emargement des évaluateurs				•
Nom - Fieliom - Fo	monon - Emaryomont des evaluateurs	·			