

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 N° 1 :

- ↳ Paner 3 escalopes de volaille à l'anglaise en les enrobant de :
 - Farine,
 - Œufs battus salés et huilés,
 - Chapelure

TECHNIQUE N° 2 :

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

TECHNIQUE N° 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	Code 30717 B 1
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services			
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production culinaire			
Type SUJET N° 1	Date et heure Lundi 26/05/03 08H & 9H30	Durée 1 heure	Points 4
		N° de page/total S 1/1	

Centre d'examen :	Candidat n° :
Session :	Date de l'évaluation :
	Poste n° :

Maîtrise totale
 Maîtrise satisfaisante
 Maîtrise insuffisante
 Aucune Maîtrise

SUJET 1

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

Mettre une croix

TB	B	I	TI
----	---	---	----

C2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

--	--	--	--

C3 REALISER *

• Technique 1 : *Paner à l'anglaise*

--	--	--	--

• Technique 2 : *Réaliser un beurre maître d'hôtel*

--	--	--	--

• Technique 3 : *Sauter des escalopes*

--	--	--	--

* A compléter obligatoirement par les évaluateurs pour chaque technique

C1 APPRECIER

Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'une ou des techniques ci-dessus.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

X			
3	2	1	0
=			

Total sur 15 pts

Total sur 15 : 3,75
Note sur 4 pts (non arrondie)

Nom - Prénom - Fonction - Emargement des évaluateurs

EPREUVE EP 1
Dominante Production de services
EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 2

Fonds d'artichauts farcis
Sauce Mornay

TECHNIQUE N° 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,
- ↳ Garnir les fonds d'artichauts.

TECHNIQUE N° 3 :

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

A disposition : Noix de muscade

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30717 B 2
Examen et spécialité					
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 : b) Techniques professionnelles de production culinaire					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
SUJET N° 2	Lundi 26/05/03 11H	1 heure	4	1/1	

Centre d'examen :	Candidat n° :
Session :	Date de l'évaluation :
	Poste n° :

SUJET 2

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

Maîtrise totale	Maîtrise satisfaisante	Maîtrise insuffisante	Aucune Maîtrise
Mettre une croix			
TB	B	I	TI

C2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

--	--	--	--

C3 REALISER *

• Technique 1 : *Emincer les champignons*

--	--	--	--

• Technique 2 : *Sauter les champignons*

--	--	--	--

• Technique 3 : *Réaliser la sauce Mornay*

--	--	--	--

* A compléter obligatoirement par les évaluateurs pour chaque technique

C1 APPRECIER

Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'une ou des techniques ci-dessus.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

3	2	1	0
X			
=			

Total sur 15 pts

--	--	--	--

Total sur 15 : 3,75

Note sur 4 pts
(non arrondie)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

--

Nom - Prénom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--

EPREUVE EP 1
Dominante Production de services
EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 3

Salade composée

TECHNIQUE N° 1 :

↳ Cuire 4 œufs durs et les écaler

TECHNIQUE N° 2 :

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

TECHNIQUE N° 3 :

- ↳ Tailler 200g de mozarella en fines tranches,
- ↳ Réaliser une vinaigrette, sans moutarde, avec le jus de 2 citrons et d'huile d'olive
- ↳ 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 de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production culinaire				
Type SUJET N° 3	Date et heure Lundi 26/05/03 14H & 15H30	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total 1/1

Centre d'examen :	Candidat n° :
Session :	Date de l'évaluation :
	Poste n° :

SUJET 3

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

Maîtrise totale	Maîtrise satisfaisante	Maîtrise insuffisante	Aucune Maîtrise
Mettre une croix			
TB	B	I	TI

C2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

--	--	--	--

C3 REALISER *

• Technique 1 : *Cuire des œufs durs et les écaler*

--	--	--	--

• Technique 2 : *Tailler une julienne de carottes*

--	--	--	--

• Technique 3 : *Réaliser une vinaigrette*

--	--	--	--

* A compléter obligatoirement par les évaluateurs pour chaque technique

C1 APPRECIER

Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'une ou des techniques ci-dessus.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

Observations des évaluateurs

X			
3	2	1	0
=			

Total sur 15 pts

Total sur 15 : 3,75

Note sur 4 pts (non arrondie)

Nom - Prénom - Fonction - Emargement des évaluateurs