

EPREUVE EP 1
Dominante Production de services
EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 4

Tartelettes aux fruits

TECHNIQUE N° 1 :

- ↪ Réaliser ½ L de crème pâtissière kirsch avec :
 - ½ L de lait
 - 100g de sucre
 - 4 jaunes d'œufs
 - 45g de poudre à flan
 - Kirsch
- ↪ Refroidir en cellule

TECHNIQUE N° 2 :

- ↪ Préparer et tailler :
 - 500g de fraises,
 - 4 pièces de kiwis,
 - 1 boîte ½ d'abricots au sirop,

TECHNIQUE N° 3 :

- ↪ garnir 8 fonds de tartelettes cuites (P.A.I.) de crème pâtissière,
- ↪ les garnir avec des fruits,
- ↪ abricoter au nappage blond
- ↪ Dresser sur plateau avec papier dentelles

A disposition : menthe fraîche à disposition

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 307J7 B 4
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° 4	Date et heure Lundi 26/05/03 17H	Durée 1 heure	Points 4
		N° de page/total 5 1/1	

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

SUJET 4

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

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune Maitrise

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 : Réaliser une crème pâtissière

--	--	--	--

. Technique 2 : Tailler des fruits

--	--	--	--

. Technique 3 : Napper des tartelettes

--	--	--	--

* 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)

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

=

--	--	--	--

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° 5

Salade composée

TECHNIQUE N° 1 :

- ↪ Cuire 4 pommes de terre moyennes en robe des champs et les tailler en rondelles

TECHNIQUE N° 2 :

- ↪ Lever les segments d'un pomelo rose,
- ↪ Peler et tailler un avocat,
- ↪ Emincer de petits bâtonnets (3mm environ) une pomme Grany Smith (à l'aide d'une mandoline et d'un éminceur)

TECHNIQUE N° 3 :

- ↪ Emincer finement 200g de haddock,
- ↪ Réaliser une sauce cocktail à base de mayonnaise P.A.I.,
- ↪ Dresser 4 assiettes en utilisant tous les produits

A disposition : cognac, ketchup, sauce anglaise, épices et herbes diverses

Groupement inter académique II		Session	2003	Code	30717 B5
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° 5	Mardi 27/05/03 08H & 09H30	1 heure	4	1/1	

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

SUJET 5

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 pommes de terre*

--	--	--	--

. Technique 2 : *Emincer en bâtonnets une pomme*

--	--	--	--

. Technique 3 : *Réaliser une sauce cocktail*

--	--	--	--

* 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)

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

=

--	--	--	--

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° 6

Choux à la crème et Choux chantilly

TECHNIQUE N° 1 :

- ↳ Réaliser ½ L de crème pâtissière avec :
 - ½ L de lait,
 - 100g de sucre,
 - 4 jaunes d'œuf,
 - 45g de poudre à flan.
- Refroidir en cellule.

TECHNIQUE N° 2 :

- ↳ Monter une crème chantilly avec 250g de crème UHT, finition 30g de sucre glace et de l'extrait de vanille,
- ↳ Aromatiser la crème pâtissière avec 50g d'écorces d'oranges confites taillées en petits cubes de 3mm environ et macérés au Grand Marnier,

TECHNIQUE N° 3 :

- ↳ Garnir 8 choux P.A.I. de crème pâtissière,
- ↳ Garnir 8 choux P.A.I. de crème chantilly avec une douille cannelée,
- ↳ Dresser sur plat.

A disposition : sucre glace et papier dentelle.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30717 B 6	
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° 6	Date et heure Mardi 27/05/03 11H	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total 1/1

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

Maîtrise totale
 Maîtrise satisfaisante
 Maîtrise insuffisante
 Aucune Maîtrise

SUJET 6

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 : Réaliser une crème pâtissière

--	--	--	--

• Technique 2 : Réaliser une crème Chantilly

--	--	--	--

• Technique 3 : Garnir les choux Chantilly

--	--	--	--

* 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)

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

=

--	--	--	--

Total sur 15 pts

--

Total sur 15 : 3,75

**Note sur 4 pts
(non arrondie)**

--

Observations des évaluateurs

--

Nom - Prénom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--