

EPREUVE EP 1
Dominante Production de services
EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire N° 10

Amandine aux poires, sauce chocolat

TECHNIQUE N° 1 :

- ↳ Réaliser une crème d'amandes avec 100g de beurre et 100g de sucre. Crémier,
- ↳ Ajouter 100g de poudre d'amandes et 2 oeufs,
- ↳ Parfumer à la vanille.

TECHNIQUE N° 2 :

- ↳ Tailler 6 poires (1/2) au sirop en dès de 1cm,
- ↳ Garnir de crème d'amandes 6 fonds de tartelettes crues de diamètre 10 à 11cm,
- ↳ Compléter avec dès de poires,
- ↳ Cuire à 200°.

TECHNIQUE N° 3 :

- ↳ Réaliser une sauce chocolat avec 100g de couverture noire et 50 cl de lait,
- ↳ Abricoter les tartes à la sortie du four,
- ↳ Dresser 6 assiettes avec tartelettes et sauce chocolat.

Remarques : Crème liquide, papier cornet pour décor assiette.

Groupement inter académique II	Session	2003	Code	30712 B 10
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° 10	Vendredi 20/06/03 11H	1 heure	4	1/1

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

Maîtrise totale
Maîtrise satisfaisante
Maîtrise insuffisante
Aucune Maîtrise

SUJET 00

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 d'amandes**

--	--	--	--

• **Technique 2 : Tailler des poires**

--	--	--	--

• **Technique 3 : Réaliser une sauce chocolat**

--	--	--	--

* 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

--

**CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN, AUX JURYS ET AUX RESPONSABLES
DE LOGISTIQUES**

- Le candidat mettra en place son poste de travail et choisira son matériel pendant les 5 premières minutes de l'épreuve qui dure 1h,
- Pour une bonne gestion du temps, il est souhaitable que le candidat suive le déroulement du travail indiqué sur le sujet,
- Le dressage sur assiettes ou plats (mis à disposition à l'avance) est laissé à la libre appréciation du candidat,
- Le candidat trouvera sur son poste de travail l'essentiel des marchandises identifiées et pesées,
- La remise en état du poste de travail (et uniquement du poste de travail) est comprise dans la durée impartie à l'épreuve, soit 1 heure.

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30712B
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 CONSIGNES	Date et heure	Durée 1 heure	Coefficient N° de page/total 1/1

Etablissement :	Candidat n° :
Session :	

Pratique professionnelle dans la dominante	/16
Techniques professionnelles non dominante : production culinaire	/04
TOTAL	/20
NOTE	/20

Points entiers ou 1/2 points