

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

Tarte feuilletée aux fruits (pour 4 couverts)

TECHNIQUE N° 1 :

- Détailler la pâte feuilletée en bande. Prélever deux bandes de 2 cm de large pour faire les bordures.
- Humidifier les bords de la tarte avec un pinceau et de l'eau, appliquer les deux bandes de 2 cm de large de chaque côté, afin de réaliser des bordures.
- Presser avec les doigts pour faire adhérer les bordures, dorer et chiqueter.
- Marquer en cuisson à blanc la tarte à (220°C) .

TECHNIQUE N° 2 :

- Réaliser une crème pâtissière avec : 0.250 l de lait, 2 jaunes d'œufs, 0.065 kg de sucre semoule, 0.035kg de farine, extrait de vanille
- Parfumer au kirsch et réserver au frais.

TECHNIQUE N° 3 :

- Préparer le nappage abricot
- Garnir la tarte en bande de crème pâtissière
- Disposer harmonieusement les fruits au sirop.
- Abricoter la tarte .

- Dresser sur plat.

Groupement inter académique II		Session	2004	Code	40013-1
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	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
SUJETA	Jeudi 27/05/04 (08H et 09H30)	1 heure	4	S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Réaliser la crème pâtissière	Détailler et cuire de la pâte feuilletée
	Utiliser un nappage

CONSIGNES

- **ATTENTION** : les pesées pour la crème pâtissière sont réalisées en mise en place et non pas par le candidat .
- Toutes les denrées seront réparties sur le poste de travail de chaque candidat avant le début de l'épreuve .

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40013-1	
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 TECH A	Date et heure Jeudi 27/05/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1

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

ŒUFS MIMOSAS (pour 4 personnes)

TECHNIQUE N° 1 :

- Durcir 4 œufs. (cuisson 9 minutes)
- Rafrâchir, écaler et les couper en deux.

TECHNIQUE N° 2 :

- Réaliser une sauce mayonnaise avec 1 jaune d'œuf et ¼ L d'huile.

TECHNIQUE N° 3 :

- Passer les jaunes au tamis et mélanger avec la sauce mayonnaise.
 - Garnir à la poche à douille les blancs d'œufs.
- Dresser** sur 4 assiettes harmonieusement en utilisant les éléments de décors fournis .
Eléments de décors :
- Tomates
 - Feuilles de laitue
 - Persil haché
 - Cerfeuil

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40013-2
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 2	Jeudi 17/06/04 (14H et 15H30)	1 heure	4	S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Cuire des œufs durs	Garnir et utiliser une poche à douille
Réaliser une sauce émulsionnée froide : mayonnaise	
Passer des jaunes au tamis	

CONSIGNES :


- En mise en place : durcir, rafraîchir et écaler 4 œufs par candidat
- Préparer les éléments de décor : tomates découpées en huit, feuilles de laitue, persil haché
- Mettre en place toutes les denrées sur les postes de travail avant l'arrivée des candidats.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40013-2
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 TECH 2	Date et heure Jeudi 17/06/04 (14H et 15H30)	Durée 1 heure
	Points 4	N° de page/total F 1/1


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

Feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise


TECHNIQUE N° 1 :

 *Hacher du persil*

TECHNIQUE N° 2 :

 *Réaliser une fondue de tomates*

TECHNIQUE N° 3 :

 *Réaliser des œufs brouillés*

A l'aide des croûtes de bouchée à la reine fournies par le centre d'examen, dresser pour 2 personnes et sur assiette : « un feuilleté d'œufs brouillés à la Portugaise »

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40014	
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 3	Date et heure Jedi 27/05/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total S 1/1

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

LEGUMES A LA GRECQUE

TECHNIQUE N° 1 :

↳ *Escaloper des champignons.*

TECHNIQUE N° 2 :

↳ *Tourner des courgettes.*

TECHNIQUE N° 3 :

↳ *Cuisson à la grecque des légumes :*

- Suer les oignons hachés à l'huile d'olive,
- Ajouter vin blanc, jus de citron, coriandre, bouquet garni,
- Réduire légèrement,
- Ajouter des légumes,
- Cuire

DRESSAGE :

A l'assiette.

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40015
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 4	Jeudi 17/06/04 (17H)	1 heure	4	S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Ciseler des oignons	Tourner des courgettes selon les normes
Escaloper des champignons	Cuire des légumes à la grecque
Canneler des citrons	

CONSIGNES

- Travail pour 4 couverts,
- Dresser 2 assiettes commercialisables de légumes à la grecque,
- Toutes les denrées, pour chaque candidat, seront réparties sur le poste de travail avant le début de l'épreuve.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40015	
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 TECH 4	Date et heure Jedi 17/06/04 (17H)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total F 1/1

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

TECHNIQUE N° 1 :

Cuire à l'anglaise 0.700kg de macédoine de légumes surgelés.
Cuire 2 œufs durs.

TECHNIQUE N° 2 :

Confectionner une mayonnaise avec ¼ l d'huile

TECHNIQUE N° 3 :

Monder 4 tomates de 0.080kg et évider.

DRESSER :

Sur 1 plat pour 4 personnes ou sur 4 assiettes à entremets
4 portions de tomates farcies de macédoine de légumes mayonnaise
Les décorer à votre convenance.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40016	
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 SUJET5	Date et heure Jeudi 27/05/04 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Cuire à l'anglaise de la macédoine de légumes surgelés.	
Cuire des œufs durs.	
Réaliser une mayonnaise.	
Monder des tomates et évider.	

CONSIGNES

- Petit outillage classique de cuisine.
- La salade sera prête et répartie entre les candidats pour éviter le gaspillage.
- Les assiettes et/ou le plat de service donnés au candidat en début d'épreuve.
- Toutes les denrées seront répartis sur le poste de travail de chaque candidat avant le début de l'épreuve

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40016	
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 TECH S	Date et heure Judi 27/05/04 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total F 1/1

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

Quiche lorraine

TECHNIQUE N° 1 :

- Détailler des lardons.
- Blanchir des lardons.
- Sauter des lardons.

TECHNIQUE N° 2 :

- Utiliser un produit semi – élaboré (abaisse ronde de pâte brisée).
- Foncer le cercle.
- Pincer les bords.

TECHNIQUE N° 3 :

- Réaliser une crème prise salée.
- Garnir la quiche.
- marquer en cuisson

DRESSAGE :

Le candidat marquera en cuisson sa quiche , et la logistique du centre d'examen assurera le suivi de cette cuisson.

Groupement inter académique II	Session	2004	Code	40017-1
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	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total
SUJET 6	Vendredi 18/06/04 (08H et 09H30)	1 heure	4	5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Détailler des lardons	Sauter des lardons
Blanchir des lardons	Foncer des cercles
Réaliser une crème prise salée	Pincer une tarte

CONSIGNES

- **Le candidat marquera en cuisson sa production , et la logistique du centre d'examen assurera le suivi de cette cuisson.**

Toutes les denrées de chaque candidat seront réparties sur le poste de travail avant le début de l'épreuve

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40017-1	
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 TECH6	Date et heure Vendredi 18/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1

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

Escalopes de volaille panées

TECHNIQUE N° 1 :

- Peler à vif un citron.
- Lever des segments.
- Hacher le persil

TECHNIQUE N° 2 :

- Préparer les éléments pour paner.
- Paner les escalopes à l'Anglaise.

TECHNIQUE N° 3 :

- Sauter les escalopes.
- Dresser sur plat de service.

DRESSAGE :

- Sur plat

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40017-2	
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 SUJET 7	Date et heure Lundi 21/06/04 (14H et 15H30)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total S 1/1

EPREUVE EP 1
Dominante Production de services

EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire

Quiche aux poireaux

TECHNIQUE N° 1 :

Foncer une quiche (1 cercle de 4 personnes)

TECHNIQUE N° 2 :

Cuire à blanc le fond de tarte
Réaliser un appareil à flan salé

TECHNIQUE N° 3 :

Emincer et étuver du poireau

DRESSAGE

L'Etuvée de poireaux sur assiette

Finition et cuisson des quiches assurées par la logistique du centre d'examen

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40018
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		
SUJET 8	Date et heure Lundi 21/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure
	Points 04	N° de page/total 5 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Peser et mesurer	Foncer la quiche
Laver et éplucher les légumes	Lier un légume au beurre
Emincer un légume	
Préparer un appareil à flan salé	

CONSIGNES

- Il serait préférable de beurrer les cercles et plaques de pâtisserie avant le déroulement de l'examen
- Le plat sera réaliser pour 4 personnes

Toutes les denrées seront réparties sur le poste de chaque candidat avant le début de l'épreuve

La finition de la quiche sera réalisée par le centre d'examen.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40018	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services			
Intitulé de l'épreuve EPI : b) Techniques professionnelles de production culinaire			
TECH.8	Date et heure Lundi 21/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 04
			N° de page/total F 1/1

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

Assortiment de choux à la crème

TECHNIQUE N° 1 :

- Réaliser un quart de litre de crème pâtissière (0.25 L de lait, 0.010 kg de farine et 0.010 kg de maïzéna, 2 jaunes d'œufs, 0.070 kg de sucre, extrait liquide de vanille Pm)

TECHNIQUE N° 2 :

- Réaliser une crème Chantilly

TECHNIQUE N° 3 :

A l'aide des choux fournis par le centre d'examen

- Garnir à l'aide d'une poche , 4 choux à la crème pâtissière et 4 choux à la crème Chantilly

DRESSAGE

Saupoudrer de sucre glace, dresser 4 assiettes

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40019-1		
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 9	Date et heure Jeudi 27/05/04 (17H)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total S 1/1

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

Quiche au Jambon, julienne de légumes

Nombre de couverts : 4

FICHE TECHNIQUE

Denrées	Unités	Quantités	Technique de réalisation
Pâte Pâte brisée fournie	kg	0.200	PATE : <ul style="list-style-type: none"> • Foncer et pincer le cercle à tarte Garniture : <ul style="list-style-type: none"> • Laver, éplucher et tailler les légumes en julienne. • Etuver et assaisonner la julienne • Couper le Jambon en petits dés Appareil : <ul style="list-style-type: none"> • Préparer l'appareil à flan salé Finition : <ul style="list-style-type: none"> • Garnir la quiche avec la garniture puis l'appareil, enfourner à four chaud (220°C) <ul style="list-style-type: none"> • La cuisson de la Quiche sera réalisée par le centre d'examen
Garniture, légumerie Carottes	Kg	0.060	
Navets	Kg	0.060	
Poireaux	Kg	0.060	
Beurre	kg	0.020	
Garniture charcuterie Jambon de Paris	kg	0.080	
Appareil Œufs	Pièce	2	
Lait	L	0.100	
Crème UHT	L	0.100	
Assaisonnement	PM	PM	
Finition Beurre	kg	0.020	

TECHNIQUE N° 1 :

Tailler les différents légumes en Julienne
 Etuver une Julienne de légumes

TECHNIQUE N° 2 :

Foncer le cercle à tarte

TECHNIQUE N° 3 :

Préparer un appareil à flan salé.

Groupement inter académique II		Session	2004	Code	40019-2
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 10	<i>Lundi 21/06/04 (11H)</i>	1 heure	4	S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Tailler en Julienne	Etuver une Julienne de légumes
Préparer des appareils à flans salés	

CONSIGNES

- Toutes les denrées seront réparties sur le poste de travail de chaque candidat avant le début de l'épreuve .
- La cuisson de la production du candidat sera assurée par la logistique du centre d'examen.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40019-2		
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 TECH 10	Date et heure Lundi 21/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1

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

Crêpes façon Normande

TECHNIQUE N° 1 :

Eplucher et citronner des pommes fruits

TECHNIQUE N° 2 :

Confectionner une pate a crêpes (125g de farine, 2 œufs, 250g de lait, 20g de sucre, sel)

TECHNIQUE N° 3 :

Cuire des crêpes (8)
Sauter et flamber les pommes

DRESSAGE :

Sur 4 assiettes à entremet
Garnir les crêpes de dés de pommes sautées aromatisées ou flambées au Calvados (pliage libre)

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40327
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	Date et heure Judi 17/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 4
		N° de page/total S 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Peser mesurer	Sauter des fruits
Eplucher des fruits ou des légumes	
Réaliser la pâte à crêpes et sauter	
Tailler en cubes	

CONSIGNES

Réaliser une pâte à crêpes

Eplucher des pommes et détailler en dés réguliers

Sauter les pommes dans un caramel au beurre (80g de sucre 40 g de beurre)

Aromatiser au calvados

Garnir les crêpes de des de pommes et plier (pliage libre)

Dresser les crêpes sur assiettes

Toutes les denrées, pour chaque candidat, seront réparties sur le poste de travail avant le début de l'épreuve.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40327	
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 TECH AA	Date et heure Jeudi 17/06/04 (08H et 09H30)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total F 1/1

EPREUVE EP 1
Dominante Production de services
EPI b) Techniques professionnelles de production culinaire

Tartelette aux fraises

Denrées	unités	Quantité	Travail demandé
Base : Fonds de tartelette cuits	Pièce	4	Confectionner un quart de litre de pâtissière Nettoyer et couper les fraises Garnir les tartelettes et napper Dresser sur plat et papier dentelle
Pâtissière : Lait	L	0.25	
Jaunes d'œufs	P	2	
Sucre semoule	Kg	0.065	
Farine	Kg	0.035	
Vanille liquide	L	pm	
Cointreau	L	pm	
Garniture Fraises	Kg	0.5	
Finition Nappage fraise	kg	0.150	

TECHNIQUE N° 1 :

Nettoyer et couper les fraises

TECHNIQUE N° 2 :

Confectionner une crème pâtissière

TECHNIQUE N° 3 :

Garnir les tartelettes et napper

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40365-1	
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 12	Date et heure Jeudi 17/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET n°1

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
LAVER ET EPLUCHER LES LEGUMES, DES FRUITS	UTILISER UN NAPPAGE
CLARIFIER DES ŒUFS	
REALISER LA CREME PATISSIERE	
PESER ET MESURER	

CONSIGNES

Toutes les denrées, pour chaque candidat, seront réparties sur le poste de travail avant le début de l'épreuve.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40365-1		
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 TECH	Date et heure Judi 17/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total F 1/1

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

Bâtonnets de légumes

Denrées	unités	Quantité	Travail demandé
Base :			
Carottes	Kg	0.4	Eplucher et laver les légumes
Haricots verts congelés	Kg	0.05	Tailler en bâtonnets réguliers
Navets	Kg	0.4	Cuire à l'anglaise les légumes
Petits pois congelés	Kg	0.05	Lier au beurre
Gros sel	Pm	Pm	Dresser en légumier
Finition			
Beurre	Kg	0.04	
Sel fin	Pm	Pm	

TECHNIQUE N° 1 :

Laver et éplucher les légumes

TECHNIQUE N° 2 :

Tailler en batonnets

TECHNIQUE N° 3 :

Cuire à l'anglaise

DRESSAGE :

En légumier

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40365-2	
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 SUJET 13	Date et heure Vendredi 18/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total S 1/1

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET n°2

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
LAVER ET EPLUCHER LES LEGUMES, DES FRUITS	
TAILLER EN MIREPOIX, BRUNOISE, BATONNETS	
CUIRE DES LEGUMES A L'ANGLAISE	

CONSIGNES

Toutes les denrées, pour chaque candidat, seront réparties sur le poste de travail avant le début de l'épreuve.

Groupement inter académique II		Session 2004	Code 40365-2
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 TECH	Date et heure Vendredi 18/06/04 (11H)	Durée 1 heure	Points 4
		N°de page/total F 1/1	

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

FILETS DE MERLAN PANES

Denrées	unités	Quantité	Travail demandé
Base :			
Filets de merlan	Pièce	4	Nettoyer et laver les filets de merlan Paner à l'anglaise Sauter Dresser sur plat ovale Décor : citrons historiés et persil frisé
Beurre	Kg	0.025	
Huile de tournesol	L	0.025	
Sel fin	pm	Pm	
Poivre du moulin	Pm	Pm	
Paner :			
Chapelure	Kg	0.125	
Farine	Kg	0.05	
Huile de tournesol	L	0.01	
Œuf entier	Pièce	2	
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre du moulin	Pm	Pm	
Décor :			
Citrons	Pièce	2	
Persil frisé	Kg	0.02	

TECHNIQUE N° 1 :

Paner les filets de merlan

TECHNIQUE N° 2 :

Historier des citrons

TECHNIQUE N° 3 :

Sauter des poissons panés

DRESSAGE :

Sur plat ovale

Groupement inter académique II		Session	2004	Code	40365-3
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 14	Lundi 21/06/04 (17H)	1 heure	4	5 1/1	

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU
SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
PREPARER DU PERSIL EN BRANCHE, PLUCHE DE CERFEUIL	SAUTER DES POISSONS PANES
PANER A L'ANGLAISE	
HISTORIER DES CITRONS	

CONSIGNES

Toutes les denrées, pour chaque candidat, seront réparties sur le poste de travail avant le début de l'épreuve.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40365-3		
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 TECH	Date et heure Lundi 21/06/04 (17H)	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total F 1/1