

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE
DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menu 2 couverts :		
Melon à l'Italienne ***		Préparer un melon à l'italienne
Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, Haricots verts, Pommes Sarladaise ***	Servir l'assiette les melons à l'italienne	
Assiette de fromages ***	Servir à l'assiette les entrecôtes	
Ananas flambé, glace vanille		Préparer et flamber des ananas
Menu 4 couverts :		
Melon à l'Italienne ***	Servir à l'assiette les melons à l'italienne	
Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, Haricots verts, Pommes Sarladaise ***	Servir à l'assiette l'ananas	Découper les entrecôtes double
Assiette de fromages ***		
Ananas flambé, glace vanille		

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50297-2
Examen et spécialité					
BEP Mériers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 : a) Préparation - Distribution					
Type	Date et heure	Durée	Points	N° de page/total	
TECH	<i>14 juin (Matin)</i>	4 heures	16	1/1	