

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

DOCUMENT A COMPLETER OBLIGATOIREMENT PAR LE CONCEPTEUR DU SUJET

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Eplucher, laver, émincer des légumes	Sauter des lardons
Réaliser une sauce béchamel	

OUTILLAGE ET CONSIGNES

Groupement inter académique II		Session	2005	Code	50209
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	
TECH.	<i>14 juin 2005</i>	4 heures	16	1/1	