

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

TECHNIQUE N° 1 :

- Confectionner une compotée d'oignons : 0.350 Kg d'oignons émincés, beurre 0.060kg , huile d'arachide 0.01 L.
- Laisser cuire sur la plaque de mijotage, 20 mn environ.

TECHNIQUE N° 2 :

- Détailler, sauter des lardons
- Réaliser une sauce béchamel : faire le roux blanc (20g de beurre et 20 g de farine), lait 0.25 L,
Assaisonnement : sel fin, piment de cayenne, noix de muscade.

TECHNIQUE N° 3 :

- Assembler les différents éléments de la recette.
- Garnir les fonds de tartelette
- Gratiner l'entrée chaude (avec gruyère râpé 0.040 kg)

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 SUJET	Date et heure <i>14 juin 2005</i>	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total S 1/1