

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Techniques à mettre en oeuvre		
	A	B	C
Plat n° 1 : Darne de saumon grillée, beurre blanc Flan de carotte	Historier des agrumes	Habiller des poissons ronds	Griller des darnes
	Réaliser une marinade instantanée	Détailler des poissons en darnes	Réaliser un beurre blanc
Plat n° 2 : Salammbô	Utiliser des produits sem-élaborés	Réaliser une pâte à choux, coucher, cuire, garnir	Cuire un caramel
	Réaliser une crème pâtissière		

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60341		
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire					
Intitulé de l'épreuve EP1 : a) Organisation et production culinaire					
Type TECH	Date et heure Jeudi 01 juin 2006 (matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1	