

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	
Atelier de mise en place (2 techniques)	Contrôler la conformité d'une mise en place à la carte	
	Rectifier une mise en place à la carte	
Préparation spécifique (4 techniques) melon à l'italienne	Organiser son poste de travail	
	Découper un melon en lamelle	
	Respecter les normes d'hygiène et de sécurité	
	Dresser 2 assiettes commercialisables	

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60370-1	
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production culinaire				
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production de services				
Type TECH	Date et heure <i>Jendi 1^{er} juin 2006</i>	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total 1/1