

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2006**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N° 02**

**Darne de saumon grillée (1pers)**

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE  
Dominante Production Culinaire  
Technique : Atelier 3  
préparation spécifique**

**Sujet 02**

**Darne de saumon grillée (1pers)**

<b>Matériel</b>	<b>Denrées</b>	<b>Observations</b>
<b>1 pince 1 couteau à poisson 1 assiette à entremets 1 assiette de présentation 1 assiette à déchets</b>	Une darne	Au guéridon devant la table du client

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**  
**E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES**  
**DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE**  
**SESSION 2006**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE**  
**ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- Organiser votre travail.
- Respecter les techniques de réalisation.
- Travailler avec méthode.
- Présenter un produit commercialisable.

<b>SUJET N° 3</b>
<b>Cocktail Florida (1pers)</b>

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante Production Culinaire Technique : Atelier 3 préparation spécifique
--

<b>Sujet 3</b>
----------------

<b>Cocktail Florida (1pers)</b>		
<b>Matériel</b>	<b>Denrées</b>	<b>Observations</b>
1 pince 1 couteau d'office 1 assiette à déchets 1 assiette de présentation 1 assiette de préparation 1 paire de gants alimentaire	Un pamplemousse Une orange Cerises bigarreaux	Préparation d'office

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2006**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N° 04**

**Assiette de fromages (1pers)**

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE  
Dominante Production Culinaire  
Technique : Atelier 3  
préparation spécifique**

**Sujet 04**

**Assiette de fromages (1pers)**

<b>Matériel</b>	<b>Denrées</b>	<b>Observations</b>
<b>1 pince, 1 assiette à entremets 1 plateau 4 à 6 couteaux classiques</b>	Chaource Pont l'Evêque Comté	Dresser une assiette de fromages devant client au guéridon

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2006**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

<b>SUJET N° 6</b>
<b>Terrine de campagne (1pers)</b>

<b>BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante Production Culinaire Technique : Atelier 3 préparation spécifique</b>
--

<b>Sujet 6</b>
----------------

<b>Terrine de campagne (1pers)</b>		
<b>Matériel</b>	<b>Denrées</b>	<b>Observations</b>
<b>1 pince 1 couteau de tranche 1 couteau d'office 1 assiette à entremets 1 assiette de présentation</b>	Une terrine de campagne Petits oignons Cornichons Salade Tomate cerises	Au guéridon devant client

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2006**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE  
**Dominante Production Culinaire**  
Technique : Atelier 3  
préparation spécifique

**Sujet 07**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N°7**

**Débarrasser et préparer la table pour le dessert**

**Débarrasser et préparer la table pour le dessert**

Matériel	Denrées	Observations
<b>2 assiettes à entremets</b> <b>2 cuillers à entremets</b> <b>2 fourchettes à entremets</b> <b>2 couteaux à entremets</b> <b>1 assiette à entremets</b>		Table de 2 cvts dressée avec assiettes à entremets sales, fourchettes + couteaux à entremets, assiettes à pain + couteaux à pain afin que le candidat puisse faire les miettes et préparer la table pour le dessert.

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
SESSION 2006**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE  
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

**C3. Réaliser**

**DOCUMENT CANDIDAT**

**Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :**

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

**SUJET N° 8**

**Service d'un café expresso (1pers)**

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE  
Dominante Production Culinaire  
Technique : Atelier 3  
préparation spécifique**

**Sujet 8**

<b>Service d'un café expresso (1pers)</b>		
<b>Matériel</b>	<b>Denrées</b>	<b>Observations</b>
<b>1 plateau</b> <b>1 sucrier</b> <b>1 cuiller à café</b> <b>1 tasse à café</b> <b>1 sous-tasse à café</b> <b>1 table de 1 cvt (dessert débarrassé)</b> <b>1 assiette à entremets</b>	Sucres morceaux 1 café expresso 1 chocolat dégustation	Table débarrassée du dessert, et prête à accueillir le café

ACADEMIE DE : N° de CANDIDAT :

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

**FICHE TECHNIQUE**

INTITULE : **Velouté Dubarry**

Sujet	Nombre de couverts	08
01a / 2006		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1- Mettre en place le poste de travail :</b> <b>2- Eplucher et laver les légumes :</b> prélever les sommités du chou-fleur et les réserver. <b>3- Marquer le potage en cuisson :</b> Suer les blancs de poireaux émincés. Ajouter la farine et cuire le roux blanc. Refroidir le roux. Verser le fond blanc bouillant. Remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition. Ajouter les bouquets de choux-fleurs. Saler avec le gros sel et cuire le potage. <b>4- Préparer la garniture :</b> Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise. Effeuille le cerfeuil. <b>5- Confectionner la liaison :</b> Mélanger les jaunes d'œufs et la crème. Passer au chinois. <b>6- Passer et terminer le potage :</b> Mixer le velouté et le passer au chinois. Remettre à bouillir et ajouter la liaison. Assaisonner et tamponner en surface. <b>7- Dresser le velouté Dubarry :</b>
Beurre	Kg	0.100	
Blanc de poireaux	Kg	0.160	
Farine	Kg	0.080	
Fond blanc de veau	L	2	
Chou-fleur	Kg	1	
<b>Liaison</b>			
Œufs ( jaunes )	Pièce	4	
Crème double	L	0.200	
<b>Finition</b>			
Beurre	Kg	0.020	
Cerfeuil	Botte	¼	
<b>Garniture</b>			
Chou-fleur	Kg	0.160	
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	

(\* ) à fournir par le centre d'examen.

SESSION 2006

ACADÉMIE DE : Amiens N° de CANDIDAT :

BEP DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

**FICHE TECHNIQUE**

INTITULÉ : **Steaks sautés au poivre vert  
pommes noisettes**

Sujet	Nombre de couverts	04
01.b/2006		

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Eléments de base</b>			<b>1- Mettre en place le poste de travail :</b> <b>2 - Parer, tailler les steaks :</b> <b>3 -Réaliser les pommes noisettes :</b> -Eplucher et laver le pommes de terre. -Lever les pommes noisettes. -Blanchir les pommes noisettes. -Rissoler les pommes noisettes et finir de les cuire au four à 180 ° C. <b>4 - Sauter les steaks dans un sautoir :</b> <b>5 -Flamber les steaks au Cognac et les réserver :</b> <b>6- Confectionner la sauce :</b> -Pincer, dégraisser. -Ajouter le poivre vert. -Déglacer au vin blanc, réduire. -Ajouter le fond de veau. -Crémer, réduire. -Mettre à point la sauce. -Monter au beurre, réserver. <b>7- Dresser :</b>
Rumsteck (paré)	Kg	0.600	
Poivre vert	Kg	0,050	
Beurre	Kg	0,040	
Huile	L	0,04	
<b>Sauce au poivre</b>			
Vin blanc	L	0,04	
Cognac	L	0,02	
Fond brun de veau lié	L	0,25	
Crème double	Kg	0,05	
Beurre	Kg	0,020	
<b>Pommes noisettes</b>			
Pommes de terre bintje	Kg	1,250	
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	Kg	P . M	
Poivre du moulin	Kg	P . M	