

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Techniques à mettre en oeuvre			
	A		B	
Menus 2 et 4 couverts	Réaliser une décoration florale pour une table individuelle.		Peler, découper les principaux fruits	
	Portionner et dresser 2 assiettes de fromages, adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme.		Découper une volaille pour 4 personnes	
	Portionner et servir la tarte aux pommes			

Groupement inter académique II	Session	2006	Code	60388-1
Examen et spécialité				
BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services				
Intitulé de l'épreuve				
EP1 : a) Préparation - Distribution				
Type	Date et heure	Durée	Points	N°de page/total
TECH	<i>Lundi 13 juin 2006 (Soir)</i>	4 heures	16	1/1