

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Plats	Techniques à mettre en oeuvre	
	A	B
Menus 2 et 4 couverts :	Trancher verticalement une pièce avec côtes	Relever et agrémenter une sauce émulsionnée pour le service du cocktail de crevettes
	Portionner avec un couteau une tarte	Se préoccuper constamment du confort des clients et s'enquérir de leur satisfaction.
	Portionner et dresser des assiettes de fromages, adapter la coupe du fromage en fonction de sa forme.	

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60322	
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 TECH	Date et heure Lundi 19 juin 2006 (Matin)	Durée 4 heures	Points 16	N° de page/total 1/1