

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

<b>Techniques à mettre en oeuvre</b>	
<b>A</b>	<b>B</b>
<b>Peser et mesurer</b>	<b>Cuire des pâtes à grand mouillement</b>
<b>Laver et éplucher les légumes</b>	<b>Étuver des légumes</b>
<b>Tailler en julienne</b>	
<b>Utiliser une mandoline</b>	
<b>Cuire dans un liquide</b>	
<b>Utiliser des produits semi élaborés</b>	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2006</b>	Code <b>60368-1</b>
Examen et spécialité <b>BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 : b) Techniques professionnelles de production culinaire</b>		
Type <b>TECH</b>	Date et heure <b>Lundi 19 juin 8H &amp; 9H30</b>	Durée <b>1 heure</b>
	Points <b>4</b>	N° de page/total <b>1/1</b>