

TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Techniques à mettre en oeuvre	
A	B
Peser et mesurer	Lever à la cuillère à racine
Préparer persil en branche, pluche de cerfeuil	
Hacher du persil	
Ciseler de la laitue	
Réaliser une sauce émulsionnée stable froide	
Utiliser des produits semi élaborés	
Clarifier des oeufs	

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 60368-2
Examen et spécialité BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie Dominante production de services		
Intitulé de l'épreuve EP1 : b) Techniques professionnelles de production culinaire		
Type TECH	Date et heure Lundi 19 juin 11H	Durée 1 heure
	Points 4	N° de page/total 1/1