

## TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

<b>Techniques à mettre en oeuvre</b>	
<b>A</b>	<b>B</b>
<b>Peser, mesurer, déterminer les équivalences</b>	<b>Cuire des pâtes industrielles</b>
<b>Doser et vérifier les assaisonnements des préparations</b>	<b>Sauter des poissons</b>
<b>Julienne et chiffonnade de basilic</b>	<b>Liaison d'une sauce par réduction</b>
<b>Présenter et décorer les préparations réalisées selon les usages professionnels</b>	
<b>Nettoyer le matériel courant</b>	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2006</b>	Code <b>60377</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 <i>20 juin 2006</i>	Durée <b>1 heure</b>
	Points <b>4</b>	N°de page/total <b>1/1</b>