TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Techniques à mettre en oeuvre	
A	**B**
Peser, mesurer	**Garnir un chou**
Réaliser une sauce chocolat	**Réaliser une crème Chantilly**
Utiliser la poche à douille	

Groupement inter académique II	Session **2006**	Code **60387-1**	
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 20 juin 2006	Durée **1 heure**	Points **4**	N°de page/total **1/1**