TECHNIQUES MISES EN OEUVRE

Techniques à mettre en oeuvre	
A	**B**
Peler à vif des citrons	Lever des segments d'agrumes
Hacher du persil	Réaliser une cuisson sauter paner
Paner à l'anglaise	

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 60387-2		
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 2 juin 2006	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total 1/1