

EPREUVE EP 1
Dominante Production de services
EPI b) Techniques professionnelles de production culinaire

Tagliatelles Bigarres (4 personnes)

TECHNIQUE N° 1 : Tailler la julienne de légumes :

- Eplucher et laver 0.180 Kg de carotte.
- Laver une courgette moyenne.
- Couper les deux légumes en tronçons de 4 cm.
- Tailler la carotte en julienne régulière de 2 mm.
- Prélever sur les tronçons de courgettes la peau verte sur une épaisseur de 2 mm.
- Tailler en julienne de 2 mm la peau des courgettes.

TECHNIQUE N° 2 : Cuisson des juliennes

- Mettre 0.05 L d'huile d'olive à chauffer dans deux sautoirs.
- Ajouter séparément les juliennes dans chaque sautoir, assaisonner de sel, mélanger les légumes.
- Couvrir d'un papier sulfurisé.
- Etuver doucement à feu doux en remuant de temps à autre.

TECHNIQUE N° 3 : Cuisson des tagliatelles et dressage :

- Dans un rondau, mettre une grande quantité d'eau à bouillir, saler.
- Mettre les tagliatelles (0.250 Kg) dans l'eau bouillante, les remuer délicatement avec une fourchette à rôtir.
- Laisser cuire à découvert.
- Egoutter dans une passoire.
- Rincer à l'eau chaude.
- Ajouter les juliennes de légumes avec 0.05 Kg de beurre, vérifier l'assaisonnement.
- Dresser sur assiettes.

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60368-1	
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 SUJET	Date et heure Lundi 19 juin 8H & 9H30	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total S 1/1