

**EPREUVE EP 1**  
**Dominante Production de services**  
**EP1 b) Techniques professionnelles de production culinaire**

**Œufs durs mayonnaise (4 personnes)**

**TECHNIQUE N° 1 : Réaliser la sauce mayonnaise :**

- Dans une calotte, mettre 1 jaune d'œuf avec 5 g de moutarde, saler et poivrer.
- Réaliser la mayonnaise avec 0.150 L d'huile de tournesol.

**TECHNIQUE N° 2 : Farcir les œufs :**

- Hacher 15 g de persil + 1/10 Botte d'estragon + 1/10 Botte de cerfeuil.
- Couper les 6 œufs durs en 2 dans la longueur.
- Récupérer les jaunes et les passer au tamis.
- Mettre les jaunes dans une calotte, ajouter la mayonnaise, terminer avec les herbes fraîches, vérifier l'assaisonnement.
- A l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée, garnir les oeufs.
- Décorer avec des rondelles d'olives noires.

**TECHNIQUE N° 3 : Finition et dressage :**

- Laver 6 belles feuilles de laitue, les tailler en chiffonnade.
- Sur assiette, ranger les œufs durs en rosace.
- Mettre autour la chiffonnade de laitue.
- Décorer avec la tomate cerise.
- Lever le concombre à la cuillère à racine.
- Disposer les boules de concombre dans l'assiette.

|   |                          |                |             |                  |                |
|---|--------------------------|----------------|-------------|------------------|----------------|
| <b>Groupement inter académique II</b>   |                          | Session        | <b>2006</b> | Code             | <b>60368-2</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  | Date et heure            | Durée          | Points      | N° de page/total |                |
| <b>SUJET</b>  | <b>Lundi 19 juin 11H</b> | <b>1 heure</b> | <b>4</b>    | <b>S 1/1</b>     |                |