

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 œufs.
- 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.

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