

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

**Tagliatelles aux deux saumons (4 couverts)**

**TECHNIQUE N° 1 : Préparations préliminaires**

- Parer, désarêter si besoin et tailler en cube 200 g de saumon frais
- Tailler en grosse julienne 50 g de saumon fumé

**TECHNIQUE N° 2 : Cuissons**

- Cuire 320 g de tagliatelles
- Sauter vivement et très rapidement (quelques secondes) à l'huile d'olive le saumon frais ; assaisonner raisonnablement et ajouter le saumon fumé

**TECHNIQUE N° 3 : Sauce**

- Crémer avec 1.5 dl, réduire et rectifier l'assaisonnement

**Dresser harmonieusement sur assiette en formant des nids.  
Décorer avec une petite chiffonnade de basilic**

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2006</b>	Code <b>60377</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 <b>SUJET</b>	Date et heure <b>20 juin 2006</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>	N°de page/total <b>S 1/1</b>