

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**

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60377	
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 20 juin 2006	Durée 1 heure	Points 4	N°de page/total S 1/1