

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

CHOUX CHANTILLY SAUCE CHOCOLAT

TECHNIQUE N° 1 : Peser, mesurer

TECHNIQUE N° 2 : Monter la crème chantilly et réserver au frais

TECHNIQUE N° 3 : Ouvrir et garnir les choux
Porter le lait à ébullition et verser sur le chocolat
Verser la sauce chocolat au fond de l'assiette
Dresser les choux

Groupement inter académique II		Session 2006	Code 60387-1	
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 <i>20 juin 2006</i>	Durée 1 heure	Points 4	N° de page/total S 1/1