

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

**ESCALOPE DE SAUMON PANEE**

**TECHNIQUE N° 1 :** Peler à vif un citron  
Hacher le persil  
Lever des segments

**TECHNIQUE N° 2 :** Préparer les éléments pour paner (farine, œufs battus et huile et chapelure)  
Paner les filets à l'Anglaise

**TECHNIQUE N° 3 :** Sauter les filets de poisson  
Dresser sur plats et décorer

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2006</b>	Code <b>60387-2</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 <b>SUJET</b>	Date et heure <b>02 juin 2006</b>	Durée <b>1 heure</b>	Points <b>4</b>
		N° de page/total <b>S 1/1</b>	