

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE
PRODUCTION DE SERVICES
VENTE ET COMMUNICATION**

C4. COMMUNIQUER

DOCUMENT CANDIDAT

A l'aide des supports de vente ci-joints, vous devez argumenter et proposer des mets et boissons qui conviennent au souhait du jury faisant fonction de clients.

La prise de commande s'effectue en français et en langue étrangère.

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006**

SUJET N° : 1

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

TABLE DE 2 Cts
ALLUMETTES AU FROMAGE (service à l'anglaise) -o-
ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE CHORON POMMES PONT NEUF (service à l'assiette) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
ANANAS FRAIS (préparation office service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
ALLUMETTES AU FROMAGE (service à l'assiette) -o-
ENTRECÔTE DOUBLE GRILLÉE SAUCE CHORON POMMES PONT NEUF (découpe et service au guéridon) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
ANANAS FRAIS (service à l'assiette)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 1

Allumettes au Fromage		
Désignation	Unité	Quantité
- Farine	Kg	0,375
- Sel fin	Kg	0,006
- Eau	Litre	0,150
- Margarine feuilletage	Kg	0,225
- Œuf Entier	Pièce	2
- Beurre	Kg	0,020
- Lait	Litre	0,150
- Gruyère	Kg	0,210
- Persil en branche	Kg	0,030
- Piment de Cayenne	PM	
- Noix de muscade	PM	

Entrecôte Grillée Sauce Choron - Pommes Pont Neuf		
Désignation	Unité	Quantité
- Entrecôte (2x 0,200 Kg + 2x0,400 Kg)	Kg	1,200
- Huile	Litre	0,060
- Beurre	Kg	0,190
- Cresson	Botte	½
- Vinaigre d'alcool	Litre	0,060
- Echalote	Kg	0,030
- Poivre en Grain	PM	
- Estragon	Botte	¼
- Œuf (jaune)	Pièce	3
- Cerfeuil	Botte	¼
- Estragon	Botte	¼
- Persil	Kg	0,015
- Concassé de Tomate	Kg	0,200
- Pomme de Terre Bintje	Kg	1,500
- Sel Fin	PM	
- Poivre du Moulin	PM	

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Epoisses	Pièce	1
- Comté	Kg	0,300
- Chaource	Pièce	1
- Selles sur Cher	Pièce	1
- Fourme d'Ambert	Kg	0,200

Ananas Frais		
Désignation	Unité	Quantité
- Ananas	Pièce	2
- Sucre	PM	

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006**

SUJET N° : 2

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

TABLE DE 2 Cts
COCKTAIL DE CREVETTES (préparation office service à l'assiette) -0-
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE POMMES RISSOLÉES (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
PÊCHES FLAMBÉES (flambage salle service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
COCKTAIL DE CREVETTES (service à l'assiette) -0-
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE POMMES RISSOLÉES (service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
CHOUX CHANTILLY (service à l'anglaise)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 2

Cocktail de Crevettes-		
Désignation	Unité	Quantité
- Mayonnaise	Kg	0,120
- Crevette Saumure Egouttée	Kg	0,720
- Ketchup	PM	
- Sauce anglaise	PM	
- Tabasco	PM	
- Cognac	PM	
- Tomate	Kg	0,080
- Salade	Pièce	1
- Citron	Pièce	2

Escalope de Veau Viennoise - Pommes Rissolées		
Désignation	Unité	Quantité
- Escalope de Veau (6 X 0.150kg)	Kg	0,900
- Beurre	Kg	0,090
- Huile d'arachide	Litre	0,090
- Farine	Kg	0,110
- Œuf (entier)	Pièce	6
- Mie de pain	Kg	0,220
- Câpre	Kg	0,060
- Persil	Kg	0,030
- Citron	Pièce	4
- Filet d'Anchois à l'Huile	Kg	0,090
- Olive Verte	Pièce	6
- Fond Brun de Veau Lié	Litre	0,150
- Sel fin	PM	
- Poivre du Moulin	PM	

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Camembert	Pièce	1
- Beaufort	Kg	0,300
- Langres	Pièce	1
- Poulligny Saint-Pierre	Pièce	1
- Bleu de Gex	Kg	0,300

Pêches Flambées (2 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
- Glace Vanille	Litre	0,100
- Cointreau	Litre	0,04
- Sucre Semoule	Kg	0,100
- Pêche	Boite 4x4	1

Choux Chantilly (4 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
- Choux à garnir PAI	Pièce	8
- Crème Fleurette	Litre	0,450
- Sucre Glace	Kg	0,045
- Vanille (Extrait Liquide)	PM	

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006**

SUJET N° : 3

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

TABLE DE 2 Cts
TALMOUSE EN TRICORNE (service à l'anglaise) -o-
CÔTES D'AGNEAU GRATIN PROVENÇAL (service à l'assiette) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
COUPE FLORIDA (préparation office service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
TALMOUSE EN TRICORNE (service à l'assiette) -o-
CARRÉ D'AGNEAU PERSILLÉ GRATIN PROVENÇAL (découpe et service au guéridon) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
COUPE FLORIDA (service à l'assiette)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 3

Talmouse en Tricorne		
Désignation	Unité	Quantité
- Pâte Feuilletée (P.A.I.)	Bande	1
- Beurre	Kg	0,022
- Farine	Kg	0,015
- Lait	Litre	0,15
- Œuf (jaune)	Pièce	1
- Gruyère râpé	Kg	0,030
- Persil en branche	Kg	0,030
- Sel fin	PM	
- Piment de Cayenne	PM	
- Noix de muscade	PM	

Carré d'Agneau Persillé Gratin Provençal		
Désignation	Unité	Quantité
- Carré d'Agneau (4 personnes/8 côtes)	Kg	1,200
- Côte d'Agneau	Pièce	4
- Huile d'Arachide	Litre	0,050
- Beurre	Kg	0,100
- Thym, Romarin, Sarriette	PM	
- Mie de Pain Fraîche	Kg	0,100
- Ail	Tête	3
- Courgette	Kg	0,500
- Tomate	Kg	0,500
- Huile d'olive	Litre	0,020
- Cresson	Botte	1
- Persil	Kg	0,100
- Gruyère râpé	Kg	0,050
- Sel	PM	
- Poivre	PM	

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Munster	Pièce	1
- Cantal	Kg	0,300
- Brie de Meaux	Kg	0,150
- Crottin de Chavignol	Pièce	3
- Bleu de Sassenage	Kg	0,200

Coupe Florida		
Désignation	Unité	Quantité
- Orange	Pièce	3
- Pamplemousse	Pièce	3

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
LÉGUMES À LA GRECQUE (service à l'assiette) -0-
DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE PALOISE RIZ PILAF (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
TARTELETTE CITRON (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
LÉGUMES À LA GRECQUE (service à l'anglaise) -0-
DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE PALOISE RIZ PILAF (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
TARTELETTE CITRON (service à l'assiette)

SUJET N° : 4

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

Préparation d'Office Non Commercialisée : Steak Tartare		
Désignation	Unité	Quantité
Viande Hachée	Kg	0,150
Persil	Kg	0,020
Câpre	Kg	0,020
Cornichon	Kg	0,020
Oignon	Kg	0,020
Œuf	Pièce	1
Tabasco	PM	
Sauce Anglaise	PM	
Ketchup	PM	
Laitue	Pièce	1
Huile	Litre	0,010
Sel	PM	
Poivre de cayenne	PM	

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE: STEAK TARTARE /1 pers

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 4

SUJET N° : 4

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Légumes à la Grecque		
Désignation	Unité	Quantité
Choux fleur	Kg	0,500
Poireau	Kg	0,500
Carotte	Kg	0,500
Courgette	Kg	0,500
Huile d'Olive	Litre	0,200
Vin Blanc	Litre	0,300
Citron	Pièce	1
Bouquet Garni	Pièce	1
All	Kg	0,025
Persil	Kg	0,030
Oignon	Kg	0,200
Coriandre en Grains	PM	
Sel Fin	PM	

Darne de Saumon Grillée - Sauce Paloise - Riz Pilaf		
Désignation	Unité	Quantité
Darne de Saumon	Pièce	6
Farine	Kg	PM
Huile d'Arachide	Litre	0,100
Citron	Pièce	1
Thym	PM	
Laurier	PM	
Vinaigre	Litre	0,006
Echalote	Kg	0,030
Poivre en Grains	PM	
Estragon	Botte	1
Menthe	Botte	1
Œuf	Pièce	3
Beurre	Kg	0,200
Cerfeuil / Persil	Botte	1
Riz	Kg	0,300
Oignon	Kg	0,006
Sel Fin	PM	

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
Macarilles	Pièce	1
Canal	Kg	0,300
Chaource	Pièce	1
Selles sur Cher	Pièce	1
Fourme d'Ambert	Kg	0,200

Tartelette au citron		
Désignation	Unité	Quantité
Fond de Tartelette Pâte Brisée (P.A.I.)	Pièce	6
Sucre Semoule	Kg	0,115
Jus de citron	Pièce	2
Œuf	Pièce	4
Maizena	Kg	0,150
Beurre	Kg	0,075

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
AVOCAT VINAIGRETTE (préparation office service à l'assiette) -0-
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE RIZ PILAF (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
CRÊPES FLAMBÉES (flambage en salle service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
AVOCAT VINAIGRETTE (service à l'assiette) -0-
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE RIZ PILAF (service à l'anglaise) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
CRÊPES FOURRÉES (service à l'assiette)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 5

SUJET N° : 5

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

Crêpes Fourrées (4 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
Farine	Kg	0,125
Œuf	Pièce	4
Lait	Litre	0,050
Sucre	Kg	0,082
Beurre	Kg	0,020
Sucre Glace	Kg	0,010
Sel Fin	PM	½
Vanille	Gousse	0,040
Fruit Confit en cube	Kg	0,020
Raisin Sec	Kg	0,020
Rhum	Litre	0,020

SUJET N° : 5

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

Avocat Vinaigrette		
Désignation	Unité	Quantité
Avocat	Pièce	3
Huile	PM	
Vinaigre	PM	
Sel	PM	
Poivre	PM	
Moutarde	PM	1
Salade	Pièce	18
Tomate Cerise	Pièce	

Blanquette de Veau à l'Ancienne - Riz Pilaf		
Désignation	Unité	Quantité
Epaule ou Collier de Veau (morceaux sans os de 0,050 kg)	Kg	1,200
Carotte	Kg	0,150
Oignon	Kg	0,150
Clou de girofle	Pièce	2
Blanc de poireaux	Kg	0,150
Céleri en Branché	Kg	0,075
Bouquet Garni	Pièce	1
Ail	Gousse	2
Fond Blanc de Veau	Litre	1,500
Beurre	Kg	0,075
Farine	Kg	0,045
Fond Blanc de Cuisson	Litre	0,750
Crème Fraîche Epaisse	Litre	0,150
Œuf	Pièce	2
Champignon de Paris	Kg	0,190
Citron	Pièce	½
Petit Oignon	Kg	0,190
Sucre Semoule	PM	
Gros Sel	PM	
Sel Fin	PM	
Poivre Blanc	PM	

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
Livarot	Pièce	1
Comté	Kg	0,300
Chaource	Pièce	1
Selles sur Cher	Pièce	1
Roquefort	Kg	0,200

Crêpes Flambées (2 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
Lait	Litre	0,125
Farine	Kg	0,062
Œuf	Pièce	1
Sel Fin	PM	
Sucre Semoule	Kg	0,060
Beurre	Kg	0,030
Grand Marnier	Litre	0,040
Cognac	Litre	0,020
Jus d'Orange	Litre	0,080
Citron	Pièce	½

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
TERRINE DE CAMPAGNE (préparation office service à l'assiette) -0-
SOLE MEUNIÈRE POMMES À L'ANGLAISE (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
ÉCLAIRS CAFÉ / CHOCOLAT (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
TERRINE CAMPAGNE (service à l'assiette) -0-
FILETS DE SOLE BONNE FEMME RIZ PILAF (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
ÉCLAIRS CAFÉ / CHOCOLAT (service à l'anglaise)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES - EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 6

SUJET N° : 6

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

Eclair Café - Chocolat		
Désignation	Unité	Quantité
Fond de Pâte à Choux - Eclair (P.A.L.)	Pièce	6
Beurre	Kg	0,045
Lait	litre	0,562
Œuf	Pièce	5
Farine	Kg	0,056
Sucre Semoule	Kg	0,112
Vanille	Gousse	1/2
Fondant	Kg	0,225
Cacao Tamisé	Kg	0,015
Extrait de Café	litre	0,010

SUJET N° : 6

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

Terrine de Campagne		
Désignation	Unité	Quantité
Terrine de Campagne - Prête à l'Emploi	Kg	1
Cornichon	Bocal	1
Peit Oignon	Bocal	1
Pain Individuel	Pièce	6
Laitue	Pièce	1
Tomate Cerise	Pièce	6

Sole Meunière - Pommes à l'Anglaise (2 convertis)		
Désignation	Unité	Quantité
Sole Portion (0,220 kg pièce)	Pièce	2
Beurre	Kg	0,060
Huile	litre	0,020
Farine	Kg	0,040
Persil	Kg	0,001
Citron	Pièce	2
Sel Fin	PM	
Poivre du Moulin	PM	
Pomme de Terre BF15	Kg	1,500

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Filets de Sole Bonne Femme - Riz Pilaf (4 convertis)		
Désignation	Unité	Quantité
Sole Filet (2 X 0,500 kg)	Kg	1,000
Beurre	Kg	0,170
Echalote	Kg	0,040
Champignon de Paris	Kg	0,100
Persil	Kg	0,002
Vin Blanc	litre	0,040
Oignon	Kg	0,120
Carotte	Kg	0,040
Arête de Sole	PM	
Panure de Champignon	PM	2
Bouquet Garni	Pièce	
Poivre en grain	PM	
Crème Double	litre	0,200
Sel Fin	PM	
Poivre du Moulin	PM	
Riz	Kg	0,200

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
Epoisses	Pièce	1
Comté	Kg	0,300
Chaource	Pièce	1
Sainte Maure de Touraine	Pièce	1
Bleu d'Auvergne	Kg	0,200

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
COCKTAIL DE CREVETTES (préparation office service à l'assiette) -0-
CARRÉ DE PORC POÊLÉ POMMES CHÂTEAU ENDIVE MEUNIÈRE (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
CHARLOTTE AUX FRAISES (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
MACÉDOINE DE LÉGUMES (service à l'anglaise) -0-
CARRÉ DE PORC POÊLÉ POMMES CHÂTEAU ENDIVE MEUNIÈRE (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
CHARLOTTE AUX FRAISES (service à l'assiette)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 –		
Durée : 5h		Sujet n° 7

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

SUJET N° : 7

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Cocktail de Crevettes (2 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
Mayonnaise	Kg	0,060
Crevette saumure égouttée	Kg	0,360
Sauce Anglaise	PM	0,003
Cognac	Litre	
Ketchup	PM	
Tabasco	PM	
Sel Fin	PM	
Poivre	PM	
Laitue	Pièce	1
Citron	Pièce	2
Tomate	Kg	0,080

Macédoine de Légumes Mayonnaise (4 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
Carotte	Kg	0,300
Haricot Vert	Kg	0,150
Navet	Kg	0,225
Petit Pois Ecosse	Kg	0,120
Cœur de Laitue	Pièce	2
Gulf	Pièce	4
Huile	Litre	0,190
Moutarde	Kg	0,022
Vinaigre	Litre	0,030
Sel Fin	PM	
Gros Sel	PM	
Poivre du Moulin	PM	
Poivre de Cayenne	PM	

Carré de Veau Poêlé - Pommes Château - Endive Meunière		
Désignation	Unité	Quantité
Carré de Veau non Paré	Kg	1,800
Fond de Veau Lié	Litre	0,600
Carotte	Kg	0,075
Oignon	Kg	0,075
Pomme de Terre BF15	Kg	1,200
Tomate	Kg	0,075
Persil	PM	
Bouquet Garni	PM	
Beurre	Kg	0,200
Huile	Litre	0,075
Sel Fin	PM	
Gros Sel	PM	
Poivre	PM	
Vin Blanc	Litre	0,075
Madère	Litre	0,037
Endive	Kg	1,200
Citron	Pièce	2

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

SUJET N° : 7

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
Pont l'Evêque	Pièce	1
Abondance	Kg	0,300
Brie de Melun	Kg	0,300
Valençay	Pièce	1
Fourme d'Ambert	Kg	0,300

Charlotte aux Fraises		
Désignation	Unité	Quantité
Fraise	Kg	0,390
Sucre	Kg	0,225
Eau	Litre	0,075
Citron	Pièce	1 ½
Gélatine	Feuille	7
Crème Fleurette	Litre	0,300
Biscuit à la cuillère	Pièce	15
Eau	Litre	0,075
Sucre	Kg	0,075
Liquueur de Fraises	Litre	0,030
Sucre glace	Kg	0,150

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
MELON RAFRAÎCHI (service à l'assiette) -0-
NAVARIN PRINTANIER (service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
BANANES FLAMBÉES (flambage et service au guéridon)

TABLE DE 4 Cts
MELON RAFRAÎCHI (service à l'assiette) -0-
NAVARIN PRINTANIER (service à l'anglaise) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
MOUSSE CHOCOLAT (service à l'assiette)

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

SUJET N° : 8

Bananes Flambées		
Désignation	Unité	Quantité
- Banane	Pièce	3
- Beurre	Kg	0,050
- Sucre Semoule	Kg	0,180
- Rhum Ambré	Litre	0,06

Mousse au Chocolat		
Désignation	Unité	Quantité
- Chocolat à Cuire	Kg	0,200
- Beurre	Kg	0,070
- Œuf (Jaune)	Pièce	8
- Sucre Semoule	Kg	0,030
- Crème Fleurette	Litre	0,030
- Sucre Glace	Kg	0,010

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE: COUPE FLORIDA /2 pers

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 –		
Durée : 5h		Sujet n° 8

B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006

SUJET N° : 8

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Melon Rafraîchi		
Désignation	Unité	Quantité
- Melon	Pièce	3

Coupe Florida		
Désignation	Unité	Quantité
- Pamplemousse	Pièce	1
- Orange	Pièce	1

Navarin Printanier		
Désignation	Unité	Quantité
- Morceau d'Epaule d'Agneau Déossé de 50g	Kg	0,900
- Ail	Kg	0,030
- Carotte	Kg	0,375
- Haricot Vert	Kg	0,750
- Navet	Kg	0,375
- Oignon	Kg	0,112
- Pomme de Terre BF 15	Kg	0,562
- Petit Pois Ecossé	Kg	0,075
- Persil	Kg	0,015
- Bouquet Garni	Pièce	PM
- Beurre	Kg	0,037
- Huile	Litre	0,075
- Farine	kg	0,037
- Sel Fin	Kg	PM
- Gros Sel	Kg	PM
- Poivre du Moulin	Kg	PM
- Sucre Semoule	Kg	PM
- Tomate Concentrée	Kg	0,037
- Oignon	kg	0,187

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Maroilles	Pièce	1
- Saint Nectaire	Kg	0,300
- Brie de Meaux	Pièce	0,300
- Pelardon	Pièce	3
- Ossau Iraty	Kg	0,300

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006**

SUJET N° : 9

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

TABLE DE 2 Cts
PAMPLEMOUSSE COCKTAIL (préparation office service à l'assiette) -0-
TRONCON DE TURBOT POCHÉ SAUCE HOLLANDAISE POMMES À L'ANGLAISE (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
BEIGNETS AUX POMMES (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
SALADE DE CREVETTES (service à l'assiette) -0-
TRONCON DE TURBOT POCHÉ SAUCE HOLLANDAISE POMMES À L'ANGLAISE (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
BEIGNETS AUX POMMES (service à l'anglaise)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 9

Pamplemousse Cocktail (2 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
- Pamplemousse	Pièce	3
- Crevette Décortiquée	Kg	0,480
- Mayonnaise	Kg	0,120
- Citron	Pièce	2
- Laitue	Pièce	1
- Ketchup	PM	
- Tabasco	PM	
- Sauce Anglaise	PM	
- Sel Fin / Poivre	PM	
- Poivre du Moulin	PM	

Salade de Crevettes (4 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
- Salade de Crevettes (4ème gamme)	Kg	1,200

Tronçon de Turbot Poché Pommes à l'Anglaise Sauce Hollandaise		
Désignation	Unité	Quantité
- Turbot Entier	Kg	2,100
- Lait	Litre	0,300
- Œuf (Jaune)	Pièce	3
- Beurre	Kg	0,190
- Citron	Pièce	3 ½
- Persil	Kg	0,030
- Pomme de Terre BF15	Kg	1,500
- Gros Sel	PM	
- Sel Fin	PM	
- Poivre de Cayenne	PM	

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Munster	Pièce	1
- Beaufort	Kg	0,300
- Neufchâtel	Pièce	1
- Banon de Provence	Pièce	3
- Fourme d'Ambert	Kg	0,300

Beignets aux Pommes		
Désignation	Unité	Quantité
- Pomme Golden	Kg	0,750
- Œuf (dont 3 Blancs)	Pièce	5
- Farine	Kg	0,150
- Huile	Litre	0,005
- Sel fin	PM	
- Sucre Glace	Kg	0,040
- Sucre Semoule	Kg	0,080
- Confiture Abricot	Kg	0,225
- Calvados	Litre	0,075
- Bière	Litre	0,150

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006**

SUJET N° :10

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

TABLE DE 2 Cts
GNOCCHI À LA ROMAINE (service à l'anglaise) -o-
POULET CRAPAUDINE SAUCE DIABLE POMMES PAILLE (service à l'assiette) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (préparation office service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
GNOCCHI À LA ROMAINE (service à l'assiette) -o-
POULET CRAPAUDINE SAUCE DIABLE POMMES PAILLE (découpe et service au guéridon) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (service à l'assiette)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 –		
Durée : 5h		Sujet n° 10

Gnocchi Romaine		
Désignation	Unité	Quantité
- Beurre	Kg	0,075
- Gruyère Râpé	Kg	0,038
- Lait	Litre	0,750
- Œuf	Pièce	4
- Huile	PM	
- Semoule de Blé	Kg	0,112
- Sel Fin	PM	
- Poivre du Moulin	PM	
- Noix de Muscade	PM	

Poulet Crapaudine Sauce Diable Pommes Pailles		
Désignation	Unité	Quantité
- Poulet	Pièce	2
- Tranches de Bacon (6 de 0,020 Kg)	Kg	0,120
- Fond de Veau Lié	Litre	0,300
- Concentré de Tomate	Boîte	½
- Champignon de Paris (6 Têtes)	Kg	0,225
- Cresson	Botte	½
- Echalote	Kg	0,038
- Pomme de Terre Binjte	Kg	1,200
- Tomate	Kg	0,480
- Cerfeuil	Botte	1/5
- Estragon	Botte	1/5
- Beurre	Kg	0,075
- Huile	Litre	0,090
- Huile de Friture	PM	
- Vinaigre	Litre	0,038
- Sel Fin	PM	
- Poivre du Moulin	PM	
- Poivre Grain	PM	
- Moutarde	Kg	0,037
- Mie de Pain	Kg	0,060
- Vin Blanc	Litre	0,075

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Roquefort	Pièce	0,300
- Brie de Meaux	Kg	0,300
- Langres	Pièce	1
- Valençay	Pièce	1
- Abondance	Kg	0,200

Assiette de Fruits Frais		
Désignation	Unité	Quantité
- Kiwis	Pièce	6
- Orange	Pièce	3
- Pamplemousse	Pièce	3
- Menthe	Botte	½
- Sucre Semoule	PM	

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006**

SUJET N° : 11

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

TABLE DE 2 Cts
MELON À L'ITALIENNE (service à l'assiette) -o-
CARRÉ DE PORC POÊLÉ POMMES CHÂTEAU ENDIVE MEUNIÈRE (service à l'anglaise) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
TARTE FINE AUX POMMES (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
MELON À L'ITALIENNE (service à l'assiette) -o-
CARRÉ DE PORC POÊLÉ POMMES CHÂTEAU ENDIVE MEUNIÈRE (découpe et service au guéridon) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
TARTE FINE AUX POMMES (service à l'assiette)

Melon à l'Italienne		
Désignation	Unité	Quantité
- Melon	Pièce	2
- Jambon fumé	Tranches	6

Carré de Porc - Pommes Château – Endive Meunière		
Désignation	Unité	Quantité
- Carré de Porc	Kg	1,800
- Couenne de Lard	Kg	0,080
- Fond de veau lié	Litre	0,600
- Fond Blanc	Litre	0,600
- Pomme de Terre BF15	Kg	1,200
- Endive	Kg	1,400
- Persil	PM	
- Bouquet garni	PM	
- Beurre	Kg	0,420
- Huile	Litre	0,080
- Sel Fin	PM	
- Gros Sel	PM	
- Poivre du Moulin	PM	
- Vin Blanc	Litre	0,080

PREPARATION OFFICE NON COMMERCIALISEE:

PAMPLEMOUSSE CERISSETTE /2 pers

VIN BLANC OU VIN ROUGE ET BOISSON CHAUDE COMPRIS

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Maroilles	Pièce	1
- Comté	Kg	0,300
- Chaource	Pièce	1
- Selles sur Cher	Pièce	1
- Fourme d'Ambert	Kg	0,200

Tarte Fine aux Pommes		
Désignation	Unité	Quantité
- Pâte Feuilletée	Plaque	2
- Pomme Golden	Kg	0,900
- Beurre	Kg	0,195
- Œuf entier	Pièce	1
- Nappage Blond	Kg	0,120

Préparation d'Office Non Commercialisé : Pamplemousse Cerisette		
Désignation	Unité	Quantité
- Pamplemousse	Pièce	1
- Cerise Confite	Pièce	1

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 11

B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2006**

SUJET N° : 12

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

TABLE DE 2 Cts
GNOCCHI Á LA PARISIENNE (service à l'anglaise) -o-
POULET RÔTI POMMES ALLUMETTES (service à l'assiette) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
ANANAS FRAIS AU KIRSCH (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
GNOCCHI Á LA PARISIENNE (service à l'assiette) -o-
POULET RÔTI POMMES ALLUMETTES (découpe et service au guéridon) -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
ANANAS FRAIS AU KIRSCH (préparation office service à l'assiette)

VIN BLANC
OU
VIN ROUGE
ET
BOISSON CHAUDE
COMPRIS

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2006
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h		Sujet n° 12

Gnocchi à la Parisienne		
Désignation	Unité	Quantité
- Beurre	Kg	0,415
- Gruyère Râpé	Kg	0,225
- Lait	Litre	2,250
- Œuf Entier	Pièce	8
- Farine	Kg	0,525
- Sel Fin	PM	
- Gros Sel	PM	
- Poivre de Cayenne	PM	
- Noix de Muscade	PM	

Poulet Rôti – Pommes Allumettes		
Désignation	Unité	Quantité
- Poulet	Kg	1,800
- Fond de Veau Brun Clair	K	0,300
- Cresson	Botte	½
- Echalote	Kg	0,030
- Pomme de Terre BF15	Kg	1,150
- Beurre	Kg	0,315
- Huile	Litre	0,075
- Sel Fin	PM	
- Poivre du Moulin	PM	
- Thym	PM	

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Livarot	Pièce	1
- Beaufort	Kg	0,300
- Chaource	Pièce	1
- Selles sur Cher	Pièce	1
- Bleu d'Auvergne	Kg	0,200

Ananas Frais au Kirsch		
Désignation	Unité	Quantité
- Ananas	Pièce	2
- Kirsch	Litre	0,060
- Sucre Semoule	Kg	0,030