

SESSION 2006

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

ÉPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 01	Nombre de couverts
3 TECHNIQUES DE BASE	

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Éléments principaux			Mettre en place le poste de travail.
Trites vidées	P	2	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N° 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Peler un citron à vif. - Le détailler en tranches.
Citron	P	1	
Beurre (pour cuire)	Kg	0,050	
Beurre (pour beurre noisette)	Kg	0,120	
Éléments fournis			<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N° 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Éponger, assaisonner, fariner les truites. - sauter les truites et les sauter. <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser le beurre noisette. <p>Dresser sur plat ou assiette selon les indications du jury</p>
Huile (pour cuire)	L	0,1	
Farine	Lg	0,150	
Sel fin	PM	PM	
Poivre du moulin	PM	PM	

SESSION 2006

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

ÉPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 02	Nombre de couverts
3 TECHNIQUES DE BASE	

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Éléments principaux			Mettre en place le poste de travail.
Oeufs (pour cuire dur)	P	4	<p>TECHNIQUE N° 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuire les œufs (dur). <p>TECHNIQUE N° 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser la mayonnaise. <p>TECHNIQUE N°3</p> <ul style="list-style-type: none"> Ciseler des feuilles de laitue.
Oeuf (pour la mayonnaise)	P	1	
Feuilles de laitue	P	4	
Éléments fournis			
Huile	L	0,25	<p>Dresser sur plat ou assiette selon les indications du jury.</p>
Moutarde	Cuillère A café	1	
Sel fin	PM	PM	
Poivre du moulin	PM	PM	

SESSION 2006

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

ÉPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 03	Nombre de couverts
3 TECHNIQUES DE BASE	

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Éléments principaux			Mettre en place le poste de travail.
Carottes	Kg	0,250	<p align="center"><u>TECHNIQUE N° 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Éplucher, laver les carottes et le poireau
Blanc de poireau	Kg	0,100	
Éléments fournis			<p align="center"><u>TECHNIQUE N° 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tailler les légumes en julienne au couteau. <p align="center"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Étuver la julienne <p>Dresser sur plat ou assiette selon les indications du jury.</p>
Beurre	Kg	0,030	
Sucre fin	Pincées	3	
Sel fin	PM	PM	
Poivre du moulin	PM	PM	

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet N° 04	Nombre de couverts
3 TECHNIQUES DE BASE	

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Éléments de base			
Céleri rave	kg	0.5	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°1</u></p>
Citron	Pièce	1/2	
Élément de la mayonnaise			
Œuf (jaune)	Pièce	1	<ul style="list-style-type: none"> Eplucher et laver un céleri rave <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°2</u></p>
Moutarde	Pm	Pm	
Huile	L	0.2	<ul style="list-style-type: none"> Tailler en julienne à l'aide d'une mandoline <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Confectionner ¼ de litre de mayonnaise et lier le céleri
Vinaigre	L	Pm	
Poivre de Cayenne	Pm	Pm	
Sel fin	pm	Pm	
			<ul style="list-style-type: none"> Dresser sur plat ou assiettes selon les indications du jury

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet N° 05	Nombre de couverts
3 TECHNIQUES DE BASE	

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base			<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail
Carottes épluchées	Kg	0.5	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tailler en macédoine les légumes
Navets épluchés	kg	0.4	
Produits fournis			
Haricots verts	Kg	0.100	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cuire à l'anglaise les carottes et les navets taillés
Petits pois	Kg	0.100	
Œuf (jaune)	pièce	1	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser la mayonnaise et lier la macédoine Dresser sur plat ou assiettes selon les indications du jury
Huile	L	1/4	
Vinaigre d'alcool	PM	PM	
Moutarde	PM	PM	
Sel fin	PM	PM	
Gros sel	PM	PM	

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

EPEUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 06	Nombre de couverts	
3 TECHNIQUES DE BASE		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments principaux			Mettre en place le poste de travail
Tomates	kg	0.8	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Monder, épépiner et concasser les tomates
Echalotes	kg	0.200	
Eléments fournis			
Ail	Kg	0.020	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ciseler les échalotes
Bouquet garni	Pièce	1	
Beurre	kg	0.030	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuire une fondue de tomate
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre du moulin	PM	Pm	
			Dresser sur plat ou assiettes selon les indications du jury.

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

EPEUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 07	Nombre de couverts	
3 TECHNIQUES DE BASE		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments principaux			Mettre en place le poste de travail
Escalope de dinde (2 * 0.150 kg)	kg	0.3	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un beurre maître d'hôtel : <p>* Mettre le beurre en pommade * Mélanger tous les ingrédients+assaisonnement</p>
Huile d'arachide	L	0.02	
Eléments fournis			
Beurre	Kg	0.04	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trier et laver du cresson
Jus de citron	Pièce	1/2	
Persil haché	Kg	0.01	
Cresson	Botte	1/8	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauter les escalopes de dinde
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre du moulin	PM	Pm	
			Dresser sur plat ou assiettes selon les indications du jury.

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

EPEUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 08 3 TECHNIQUES DE BASE	Nombre de couverts	
-------------------------------------	--------------------	--

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments principaux			Mettre en place le poste de travail
Carottes	kg	0.2	<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eplucher et laver les légumes <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tailler les légumes en jardinière <p>* Tailler en bâtonnets de 4 mm de long et de 4 mm de large</p> <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Cuire à l'anglaise des légumes
Navets	Kg	0.2	
Petits pois surgelés	Kg	0.05	
Haricots verts surgelés	Kg	0.05	
Eléments fournis			
Gros sel	kg	Pm	Dresser sur plat ou assiettes selon les indications du jury.

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 09	Nombre de couverts	
3 TECHNIQUES DE BASE		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments principaux			Mettre en place le poste de travail
Tarte en bande cuite	Pièce	1	<u>TECHNIQUE N°1</u>
Eléments fournis			<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser la crème pâtissière <ul style="list-style-type: none"> - faire bouillir le lait et la vanille - blanchir les jaunes et le sucre - Ajouter la farine, mélanger - Verser le lait bouillant, remettre à cuire
Lait	Litre	0.25	
Jaunes d'œufs	Pièce	2	
Sucre semoule	Kg	0.060	
Farine	Kg	0.035	
Vanille	Gousse	½	
Kirsh	litre	0.01	
Divers			<u>TECHNIQUE N°2</u>
Poires	½ Pièce	5	<ul style="list-style-type: none"> • Emincer les poires
Nappage blond	kg	0.070	<u>TECHNIQUE N°3</u>
			<ul style="list-style-type: none"> • Terminer la tarte en bande <ul style="list-style-type: none"> - Garnir le fond de tarte de crème - Disposer les fruits - Abricoter avec du nappage blond <p>Dresser sur plat ou assiettes selon les indications du jury.</p>

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de services »

FICHE TECHNIQUE

EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet N°10	Nombre de couverts
3 TECHNIQUES DE BASE	

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Pâte à frire</u>			<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail
Farine	Kg	0.200	<u>TECHNIQUE N°1</u>
Œufs (jaunes)	Pièce	2	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser une pâte à frire
Sel fin	Kg	0.004	
Bière	L	0.200	<u>TECHNIQUE N°2</u>
Huile	L	0.040	<ul style="list-style-type: none"> Eplucher, laver et tailler des Pommes en rondelles
Œufs (blancs)	Pièce	3	
Sucre semoule	Kg	0.020	
<u>Finition</u>			<u>TECHNIQUE N°3</u>
Sucre glace	Kg	0.040	<ul style="list-style-type: none"> Frire des beignets de pommes <p style="text-align: center;">Dresser sur plat</p>
<u>Éléments de base</u>			
Pommes	Kg	1.200	
Citron	Pièce	1	
Sucre semoule	Kg	0.080	
Cannelle	Kg	P . M	
Calvados	L	0.080	