

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2007**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

SUJET N° 04

Assiette de fromages (1 pers)

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 04	1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
préparation spécifique

Sujet 04

Assiette de fromages (1 pers)		
Matériel	Denrées	Observations
1 pince 1 assiette à entremets 1 plateau à fromages 4 à 6 couteaux classiques	Chaource Pont l'Evêque Comté Micro beurre	Dresser une assiette de fromages devant client au guéridon

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 –		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 04
		2/2

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2007**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICE
ATELIER 3 : PRÉPARATIONS SPÉCIFIQUES**

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

SUJET N°7

Débarrasser et préparer la table pour le dessert (2pers)

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 –		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 07
		1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
préparation spécifique

Sujet 07

Débarrasser et préparer la table pour le dessert (2 pers)

Matériel	Denrées	Observations
2 assiettes à entremets 2 cuillers à entremets 2 fourchettes à entremets 2 couteaux à entremets 1 assiette à entremets		<p align="center">Table de 2 couverts dressée avec assiettes à entremets sales, fourchettes + couteaux à entremets, assiettes à pain + couteaux à pain afin que le candidat puisse faire les miettes et préparer la table pour le dessert.</p>

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES		Session 2007
	METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		
	Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES		
	DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 –		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 07	2/2