

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

SUJET N°12

TABLE DE 2 Cts
GASPACHO ANDALOU (service à la tasse) -0-
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE SAUCE BÉARNAISE HARICOTS VERTS POMMES DUCHESSE (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
TARTE ALSACIENNE (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
GASPACHO ANDALOU (service à l'anglaise) -0-
ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE BÉARNAISE HARICOTS VERTS POMMES DUCHESSE (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
TARTE ALSACIENNE (découpe et service au guéridon)

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE :

à partir d'une mayonnaise fournie par le centre,
réaliser une sauce cocktail pour 4 cts

VIN BLANC OU VIN ROUGE ET BOISSON CHAUDE COMPRIS

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 SERVICES – <u>EP1</u> -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 12	1/1

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2007**

SUJET N° : 12

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Gaspacho (6pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Gaspacho Andalou (P.A.I)	Litre	1,5
- Concombre	Kg	0,120
- Poivron rouge	Kg	0,120
- Céleri branche	Kg	0,060
- Olives vertes ou noires	Kg	0,060
- Ciboulette	Botte	1
- Pain de mie	Kg	0,120
- Huile d'arachide	L	PM
- Sel	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Côte de Bœuf Grillée Sauce Béarnaise Haricots Verts Pommes Duchesse (2pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Côte de bœuf de 0,600 Kg	Pièce	1
- Huile	Litre	0,020
- Beurre	Kg	0,150
- Cresson	Botte	1/4
- Vinaigre alcool	Litre	0,020
- Echalote	Kg	0,010
- Poivre en Grains	Kg	PM
- Estragon	Botte	1/4
- Œuf (jaune)	Pièce	4
- Cerfeuil	Botte	1/4
- Persil	Kg	PM
- Pommes de terre Bintje	Kg	0,250
- Sel	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM
- Haricots verts	Kg	0,200

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE		Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 12	1/2

Entrecôte Grillée Sauce Béarnaise Haricots Verts Pommes Duchesse (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Entrecôte (0,200 Kg)	Pièce	4
- Huile	Litre	0,04
- Beurre	Kg	0,200
- Cresson	Botte	½
- Vinaigre d'alcool	Litre	0,04
- Echalote	Kg	0,02
- Poivre en grains	Kg	PM
- Estragon	Botte	¼
- Œufs (jaune)	Pièce	5
- Cerfeuil	Botte	¼
- Persil	Kg	PM
- Pommes de terre Bintje	Kg	0,500
- Sel fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Plateau de Fromages (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Munster	Pièce	1
- Comté	Kg	0,300
- Chaource	Pièce	1
- Crottin de Chavignol	Pièce	3
- Bleu de Gex	Kg	0,200

Tarte Alsacienne (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Farine	Kg	0,200
- Beurre	Kg	0,100
- Sucre semoule	Kg	0,060
- Sel	Kg	PM
- Œuf (jaune)	Pièce	4
- Eau	Litre	0,03
- Pommes	Kg	0,450
- Lait	Litre	0,150
- Crème double	Litre	0,075
- Vanille	Gousse	PM
- Sucre glace	Kg	PM

PREPARATION OFFICE : Sauce cocktail (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Mayonnaise	Pot	1
- Tomato Ketchup	Flacon	1
- Sauce anglaise	Flacon	1
- Citron	Kg	0,150
- Cognac	L	0,002
- Tabasco	Flacon	1

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 SERVICES – EP1 –			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 12	2/2