

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

## DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE (préparation d'office) -o-
MÉDAILLON DE VEAU DUROC POMMES COCOTTE (service à l'assiette)  -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
CRÊPES FLAMBÉES (préparation et service au guéridon)

TABLE DE 4 Cts
TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE (service à l'assiette) -o-
MÉDAILLON DE VEAU DUROC POMMES COCOTTE (service à l'anglaise)  -o-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -o-
CRÊPES SOUFLÉES (service à l'assiette)

VIN BLANC OU VIN ROUGE ET BOISSON CHAUDE COMPRIS
---

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE</b> <b>L'HOTELLERIE</b>	Session 2007	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – <u>EP1</u> -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 22</b>	<b>1/1</b>

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

**SUJET N° : 22**

**FICHE TECHNIQUE PAR PLAT**

<b>Terrine de Foies de Volaille (6 personnes)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Terrine de Foies de Volaille -Prête à l'Emploi	Kg	1
- Cornichon	Bocal	1
- Petit Oignon	Bocal	1
- Pain Individuel	Pièce	6
- Laitue	Pièce	1
- Tomate Cerise	Pièce	6

<b>Médaille de Veau Duroc – Pommes Cocotte (6 personnes)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Médaille de Veau de 0,150 Kg	Kg	0,900
- Farine	Kg	0,060
- Beurre	Kg	0,120
- Echalote	Kg	0,060
- Champignon de Paris	Kg	0,190
- Cognac	Litre	0,03
- Vin Blanc	Litre	0,08
- Fond Brun de Veau Lié	Litre	0,300
- Estragon	Botte	¼
- Cerfeuil	Botte	¼
- Tomate	Kg	0,600
- Bouquet Garni	Pièce	1
- Ail	Gousse	2
- Pomme de Terre BF15	Kg	1,500
- Huile	Litre	0,06
- Sel Fin	Kg	PM
- Poivre du Moulin	Kg	PM

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

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE</b>	Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – <b>EP1</b> -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 22</b>
		<b>1/2</b>

Crêpes Flambées (2 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
- Lait	Litre	0.125
- Farine	Kg	0.062
- Œuf	Pièce	1
- Sel Fin	Kg	PM
- Sucre Semoule	Kg	0.060
- Beurre	Kg	0.030
- Grand Marnier	Litre	0.04
- Cognac	Litre	0.02
- Jus d'Orange	Litre	0.08
- Citron	Pièce	½

Crêpes Fourrées (4 couverts)		
Désignation	Unité	Quantité
- Farine	Kg	0,125
- Œuf	Pièce	4
- Lait	Litre	0,05
- Sucre	Kg	0,082
- Beurre	Kg	0,020
- Sucre Glace	Kg	0,010
- Sel Fin	Kg	PM
- Vanille	Gousse	½
- Fruit Confit en cube	Kg	0,040
- Raisin Sec	Kg	0,020
- Rhum	Litre	0,02

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE</b> <b>L'HOTELLERIE</b>	Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 22</b>
		<b>1/2</b>