

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

## DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
ALLUMETTES AUX ANCHOIS (service à l'assiette) -0-
MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE POMMES SAUTÉES À CRU (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
POIRE BELLE-HÉLÈNE (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
ALLUMETTES AUX ANCHOIS (service à l'anglaise) -0-
MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE POMMES SAUTÉES À CRU (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
POIRE BELLE-HÉLÈNE (service à l'assiette)

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE: SUPREMES DE PAMPLEMOUSSE /2 pers

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'HÔTELLERIE</b>	Session 2007	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – <u>EP1</u> -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 23</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° : 23**

**FICHE TECHNIQUE PAR PLAT**

<b>Allumettes aux Anchois (6 personnes)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Farine	Kg	0,375
- Sel fin	Kg	0,006
- Eau	Litre	0,15
- Margarine feuilletage	Kg	0,225
- Œuf Entier	Pièce	2
- Beurre	Kg	0,020
- Lait	Litre	0,15
- Anchois	Kg	0,060
- Persil en branche	Kg	0,210
- Piment de Cayenne	Kg	0,03
- Noix de muscade	Kg	PM
- Finition : Filets d'anchois	Pièce	6

<b>Magret de Canard Sauce au Poivre – Pommes Sautées à Cru (6 personnes)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Magret de Canard de 0,400	Kg	1,200
- Thym	Kg	PM
- Laurier	Kg	PM
- Pomme de Terre BF15	Kg	1,250
- Beurre	Kg	0,100
- Huile d'Arachide	Litre	0,09
- Sel	Kg	PM
- Poivre	Kg	PM
- Fond de veau lié déshydraté	Litre	0,60
- Crème Fraîche Epaisse	Litre	0,10
- Poivre Mignonnette	Kg	0,060
- Vin Blanc	Litre	0,08

<b>Plateau de Fromages</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Livarot	Pièce	1
- Ossau Iraty	Kg	0,300
- Neufchâtel	Pièce	1
- Crottin de Chavignol	Pièce	3
- Fourme d'Ambert	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 – EP1 –			
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 23</b>	<b>1/2</b>

Poire Belle-Hélène (6 personnes)		
Désignation	Unité	Quantité
- Poire sirop 4/4	Boîte	1.5
- Glace vanille	Litre	0.600
- Crème fleurette	Litre	0.35
- Chocolat pâtissier	Kg	0.150

Pamplemousse (2 personnes)		
Désignation	Unité	Quantité
- Pamplemousse	Pièce	1

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° 23</b>	<b>2/2</b>