

SESSION 2007

|               |                  |
|---------------|------------------|
| 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°11           | Nombre de couverts |  |
| 3 TECHNIQUES DE BASE |                    |  |

| DENREES                    | UNITES | QUANTITE | TECHNIQUES DE REALISATION  |
|----------------------------|--------|----------|--|
| <b>Eléments principaux</b> |        |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place le poste de travail.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N°1</u></b></p>  |
| Oeufs entiers              | P      | 5        |  |
| Farine                     | Kg     | 0,150    |  |
| Sucre                      | Kg     | 0,150    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemiser un moule à génoise.</li> </ul>   |
| Beurre                     | Kg     | 0,020    |  |
| <b>Décor :</b>             |        |          | <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N°2</u></b></p>   |
| Sucre glace                | Kg     | 0,060    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monter et cuire une génoise.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N°3</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décorer avec le sucre glace.</li> <li>• Dresser sur plat Rond.</li> </ul> |

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| Code examen :<br>5133403  | <b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b><br><b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b> | Session 2007    |
| Epreuve : <b>PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE</b><br><b>DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICE - EP1 -</b> |   |                 |
| Durée : 1 h   | Coefficient : 10  | <b>SUJET 11</b> |
|   |   | S               |

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

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de service »**

**FICHE TECHNIQUE**

**EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE**

|                             |                           |  |
|-----------------------------|---------------------------|--|
| <b>Sujet N°12</b>           | <b>Nombre de couverts</b> |  |
| <b>3 Techniques de base</b> |                           |  |

| DENREES                   | UNITES      | QUANTITE     | TECHNIQUES DE REALISATION   |
|---------------------------|-------------|--------------|---|
| <b>Eléments de base</b>   |             |              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place le poste de travail.</li> </ul> <p align="center"><b><u>TECHNIQUE N° 1</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Détailler 4 disques de feuilletage.</li> </ul> |
| Feuilletage PAI<br>Farine | Pièce<br>Kg | 1/2<br>P . M |   |
| <b>Garniture</b>          |             |              | <p align="center"><b><u>TECHNIQUE N° 2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Confectionner une crème d'amande.</li> </ul>  |
| Pommes<br>Cannelle        | Kg<br>Kg    | 0.400<br>PM  |   |
| <b>Crème d'amande</b>     |             |              | <p align="center"><b><u>TECHNIQUE N° 3</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garnir et cuire les chaussons Avec crème la d'amandes et les Pommes émincées.</li> </ul> <p>Dresser sur plat.</p>                     |
| Poudre d'amande           | Kg          | 0,050        |   |
| Beurre                    | Kg          | 0,050        |   |
| Sucre                     | Kg          | 0,050        |   |
| Oeufs                     | Pièce       | 1            |   |
| Vanille liquide           | L           | PM           |   |
| Rhum                      | L           | 0,02         |   |

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| Code examen :<br>5133403  | <b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES<br/>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b> | Session 2007    |
| Epreuve : <b>PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE<br/>DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICE - EPI -</b> |   |                 |
| Durée : 1 h   | Coefficient : 10  | <b>SUJET 12</b> |

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

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production de service »**

**FICHE TECHNIQUE**

**EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE**

|                             |                           |  |
|-----------------------------|---------------------------|--|
| <b>Sujet N°15</b>           | <b>Nombre de couverts</b> |  |
| <b>3 Techniques de base</b> |                           |  |

| DENREES                        | UNITES | QUANTITE | TECHNIQUES DE REALISATION   |
|--------------------------------|--------|----------|---|
| <u><b>Eléments de base</b></u> |        |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mettre en place le poste de travail</b></li> </ul>                      |
| Choux-fleurs surgelés          | Kg     | 0.500    | <u><b>TECHNIQUE N° 1</b></u>  |
| Gros sel                       | Kg     | P . M    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cuire un légume à l'anglaise.</b></li> </ul>                            |
| <u><b>Sauce Mornay</b></u>     |        |          | <u><b>TECHNIQUE N° 2</b></u>  |
| Lait                           | L      | 0.250    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Confectionner une sauce Mornay (dérivée de la béchamel).</b></li> </ul> |
| Beurre                         | Kg     | 0.030    |   |
| Farine                         | Kg     | 0.030    |   |
| Gruyère râpé                   | Kg     | 0.050    |   |
| Jaune d'oeuf                   | Pièce  | 1        |   |
| Sel fin                        | Kg     | P . M    |   |
| Poivre blanc moulu             | Kg     | P . M    |   |
| Muscade                        | Kg     | P . M    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Confectionner un gratin léger.</b></li> </ul>                           |
| <u><b>Gratin</b></u>           |        |          | <u><b>TECHNIQUE N° 3</b></u>  |
| Gruyère râpé                   | Kg     | 0.025    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dresser sur plat creux.</b></li> </ul>                                  |
| Beurre                         | Kg     | 0.025    |   |

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| Code examen :<br>5133403  | <b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES<br/>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b> | Session 2007    |
| Epreuve : <b>PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE<br/>DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICE - EP1 -</b> |   |                 |
| Durée : 1 h   | Coefficient : 10  | <b>SUJET 15</b> |