



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA  
RESTAURATION  
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES  
SESSION 2010**

**SUJET N° 25**

**FICHE TECHNIQUE PAR PLAT**

<b>Allumettes au Fromage (6 pers)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Pâte feuilletée PAI (0,600 Kg)	Plaque	1
- Œuf	Pièce	2
- Beurre	Kg	0.030
- Farine	Kg	0.020
- Lait	Litre	0.2
- Gruyère râpé	Kg	0.050
- Gruyère entier	Kg	0.150
- Persil	Botte	1/8

<b>Sole Grillée – Beurre d'Anchois – Pomme Vapeur (2 pers)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Sole portion (2 x 0,250kg)	Kg	0,500
- Farine		PM
- Huile		PM
- Citron	Pièce	3
- Thym		PM
- Laurier		PM
- Beurre	Kg	0,060
- Filet d'anchois	Kg	0,020
- Persil	Botte	¼
- Pommes de terre BF15	Kg	0,500
- Sel Fin		PM
- Gros sel		PM
- Poivre du moulin		PM

<b>Préparation d'office non commercialisée Steak tartare (1 pers)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Viande de bœuf hachée	Kg	0.150
- Persil	Botte	1/4
- Câpre	Kg	0.020
- Cornichon	Kg	0.020
- Echalote	Kg	0.020
- Œuf	Pièce	1
- Tabasco		PM
- Sauce anglaise		PM
- Moutarde		PM
- Ketchup		PM
- Sel fin		PM
- Poivre du moulin		PM
- Huile	Litre	0.03

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE</b>	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 25</b>
		<b>1/2</b>

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA  
RESTAURATION  
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES  
SESSION 2010**

Filet de Sole Dieppoise – Riz Pilaf (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Filet de sole tropicale (surgelée)	Kg	0,750
- Beurre	Kg	0,150
- Echalote	Kg	0,040
- Vin blanc	Litre	0,10
- Fumet de poisson (PAI)		PM
- Crevette décortiquée (surgelée)	Kg	0,080
- Moule décortiquée (surgelée)	Kg	0,080
- Persil	Botte	¼
- Champignon de Paris (4 x 0,020kg)	Kg	0,080
- Citron	Pièce	1/2
- Crème épaisse	Litre	0,20
- Sel fin		PM
- Poivre du moulin		PM
- Riz long	Kg	0,200
- Oignon	Kg	0,080
- Bouquet garni	Pièce	1

Plateau de Fromages (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Munster	Pièce	1/2
- Beaufort	Kg	0.200
- Sainte Maure de Touraine	Pièce	1/2
- Bleu de Gex	Kg	0.200
- Neufchâtel	Pièce	1

Choux à la crème (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Chou à garnir PAI	Pièce	12
- Crème pâtissière à chaud	Kg	0.200
- Lait	Litre	1/2
- Fondant blanc	Kg	0.200
- Sirop		PM
- Cerise confite	Pièce	3

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE</b>	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 25</b>
		<b>2/2</b>