



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

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

FICHE TECHNIQUE

EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet N°30	Nombre de couverts	
3 TECHNIQUES DE BASE		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Pâte à frire</u>			<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une pâte à frire. <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver, tailler des pommes en rondelles. Macérer. <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Frire des beignets de pommes.
Farine	Kg	0.200	
Œuf (jaune)	Pièce	2	
Sel fin	Kg	0.004	
Bière	Litre	0.200	
Huile	Litre	0.040	
Œuf (blanc)	Pièce	3	
Sucre semoule	Kg	0.020	
<u>Éléments de base</u>			
Pomme	Kg	0.800	
Citron	Pièce	1	
Sucre semoule	Kg	0.080	
Cannelle		PM	
Calvados	Litre	0.080	
<u>Finition</u>			
Sucre glace	Kg	0.040	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES		
Durée : 1h	Coefficient : 10	SUJET 30 <i>111</i>