



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

ACADEMIE DE :

N° de CANDIDAT :

FICHE TECHNIQUE EQQP (Corrigé)

INTITULE : CONTRE - FILET ROTI / GARNITURE FLEURISTE

Sujet 10 / 2011

Nombre de couverts

08

EQQP

| DENREES | UNITES | QUANTITE | TECHNIQUES DE REALISATION |
|------------------------------|--------|----------|--|
| Eléments de base : | | | 1- Mise en place du poste de travail. |
| Contre-filet | Kg | 1.6 | 2- Parer et détailler la viande. |
| Huile | Litre | 0.04 | 3- Eplucher, laver les légumes. |
| Beurre | Kg | 0.040 | 4- Tailler la garniture aromatique. |
| Jus de rôti : | | | 5- Marquer en cuisson « rôtir » le contre-filet. |
| Carotte | Kg | 0.080 | 6- Tailler la garniture fleuriste. |
| Oignon | Kg | 0.080 | 7- Marquer en cuisson « à l'anglaise » la garniture fleuriste. |
| Eau ou fond clair | Litre | 0.4 | 8- Réaliser le jus de rôti. |
| Garniture fleuriste : | | | 9- Dresser les plats. |
| Tomate | Kg | 0.600 | |
| Carotte | Kg | 0.400 | |
| Navet | Kg | 0.400 | |
| Haricots verts | Kg | 0.200 | |
| Petits pois | Kg | 0.200 | |
| Beurre | Kg | 0.100 | |
| Décor : | | | |
| Cresson | Botte | 1/4 | |
| Assaisonnement : | | | |
| Sel fin | Kg | PM | |
| Poivre du moulin | Kg | PM | |

Code examen :
5133403BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE
METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE

Session 2011

Epreuve : Estimation Quantitative Qualitative Produits
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE - EP1 -

Durée : 0 h 30

Coefficient : 10

SUJET 10