



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 : _____

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION « dominante production culinaire »

FICHE TECHNIQUE EQQP

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 | | 2- _____ et détailler la viande. |
| Huile | Litre | 0.04 | 3- Eplucher, laver les légumes. |
| | Kg | 0.040 | 4- Tailler la garniture aromatique. |
| Jus de rôti : | | | 5- Marquer en cuisson « rôti » le contre-filet. |
| Carotte | Kg | | 6- Tailler la garniture fleuriste. |
| | Kg | 0.080 | 7- Marquer en cuisson « à l'anglaise » la garniture fleuriste. |
| Eau ou fond clair | Litre | 0.4 | 8- Réaliser _____ |
| Garniture fleuriste : | | | 9- Dresser les plats. |
| | Kg | 0.600 | |
| Carotte | Kg | 0.400 | |
| Navet | Kg | | |
| Haricots verts | Kg | 0.200 | |
| Petits pois | Kg | | |
| | Kg | 0.100 | |
| Décor : | | | |
| Cresson | Botte | 1/4 | |
| Assaisonnement : | | | |
| Sel fin | Kg | PM | |
| Poivre du moulin | Kg | PM | |

| | | |
|---|---|-----------------|
| Code examen : 5133403 | BREVET 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 |