



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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 METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 CTS

TERRINE DE LÉGUMES
(préparation d'office, service à l'assiette)

-0-

POULET COCOTTE GRAND-MÈRE
POMMES COCOTTE
(service à l'assiette)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

CHOUX CHANTILLY
(service à l'anglaise)

TABLE DE 4 CTS

TERRINE DE LÉGUMES
(service à l'assiette)

-0-

POULET COCOTTE GRAND-MÈRE
POMMES COCOTTE
(découpe, service au guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

CYGNE CHANTILLY
(service à l'assiette)

PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE :

TERRINE DE LEGUMES /2 pers

☞ Boissons : Vin Blanc ou Vin rouge et boisson chaude compris

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 –			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 11	1/1

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2011**

SUJET N° 11

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Terrine de légumes (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Terrine de légumes PAI	Kg	1
- Coulis de tomates PAI	Litre	0.30
- Cerfeuil	Botte	1/8

Poulet cocotte Grand-Mère (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Poulet (pièce de 1.200kg)	Kg	1.200
- Cuisse de poulet	Pièce	2
- Beurre	Kg	0.100
- Carotte	Kg	0.075
- Oignon	Kg	0.075
- Vin blanc	Litre	0.08
- Fond brun de volaille lié	Litre	0.30
- Poitrine de porc demi sel	Kg	0.200
- Champignon de Paris	Kg	0.250
- Petit oignon	Kg	0.200
- Pomme de terre BF15	Kg	1.500
- Huile	Litre	0.07
- Sucre semoule	Kg	0.100
- Persil	Botte	1/8

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Chaource	Pièce	1
- Maroilles	Pièce	1/2
- Reblochon	Pièce	1/2
- Roquefort	Kg	0.200
- Valençay	Pièce	1

Cygnes Chantilly (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Sucre semoule	Kg	0.100
- Beurre	Kg	0.010
- Farine	Kg	0.200
- Œuf	Pièce	5
- Crème fleurette	Litre	0.50
- Sucre glace	Kg	0.040
- Vanille extrait		PM

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 11
		1/2

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2011**

SUJET N° 11

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Choux Chantilly (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Choux à garnir PAI	Pièce	4
- Crème fleurette	Litre	0,25
- Sucre glace	Kg	0.020
- Vanille extrait		PM

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 11
		2/2