



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

**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 :	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b>	Session 2011
5133403	<b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES		
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 11</b>
		<b>1/2</b>

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