



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.

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2011**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES
ATELIER 3 : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE**

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- Organiser votre travail.
- Respecter les techniques de réalisation.
- Travailler avec méthode.
- Présenter un produit commercialisable.

SUJET N°15

Cocktail de crevettes (1 pers)

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 15	1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
 Technique : Atelier 3
 Préparation spécifique

Sujet 15

Cocktail de crevettes (1pers)

Matériel	Denrées	Observations
3 assiettes creuses 1 pince 1 couteau d'office 1 cuiller à entremets 1 coupe sur assiette à entremets + dentelles ou serviette papier 1 planche 1 assiette à déchets 1 assiette à pain 1 guéridon nappé	Crevettes Citron Mayonnaise (PAI) Salade Paprika Ketchup Sauce Anglaise Tabasco Cognac	Réalisation à l'office

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 –		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 15
		2/2