



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

AVOCAT VINAIGRETTE  
(préparation d'office, service à l'assiette)

-0-

MAGRET DE CANARD  
AUX AIRELLES  
POMMES DE TERRE PERSILLÉES  
(découpe, service au guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES  
(service au guéridon)

-0-

TARTELETTE CITRON  
(service à l'anglaise)

### TABLE DE 4 CTS

SALADE D'ŒUF POCHÉ  
(service à l'assiette)

0-

MAGRET DE CANARD  
AUX AIRELLES  
POMMES DE TERRE PERSILLÉES  
(service à l'assiette)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES  
(service au guéridon)

-0-

TARTELETTE AU CITRON  
(service au guéridon)

### PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE :

AVOCAT VINAIGRETTE / 2 pers

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

|   |   |                    |            |
|---|---|--------------------|------------|
| Code examen :<br>5133403  | <b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b><br><b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE</b><br><b>L'HÔTELLERIE</b> | Session 2011       |            |
| Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES<br>DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 - |   |                    |            |
| Durée : 5h  | Coefficient : 10  | <b>Sujet n° 19</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° 19**

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

| Salade d'œuf poché (4 pers) |       |          |
|-----------------------------|-------|----------|
| Désignation                 | Unité | Quantité |
| - Œuf                       | Pièce | 4        |
| - Huile                     | Litre | 0,09     |
| - Croûton (PAI)             | Kg    | 0,120    |
| - Tomate                    | Kg    | 0,150    |
| - Lardon                    | Kg    | 0,150    |
| - Vinaigre                  | Litre | 0,03     |

| Magret de canard aux aïelles pommes de terre persillées (6 pers) |        |          |
|--|--------|----------|
| Désignation  | Unité  | Quantité |
| - Magret de canard (3 x 0.400kg)                                 | Kg     | 1.200    |
| - Sucre  | Kg     | 0.030    |
| - Vinaigre   | Litre  | 0.03     |
| - Fond de veau lié   | Litre  | 0.20     |
| - Crème épaisse  | Litre  | 0.10     |
| - Airelle  | Kg     | 0.060    |
| - Pomme de terre BF15  | Kg     | 1.500    |
| - Graisse d'oie  | Kg     | 0.040    |
| - Ail  | Gousse | 3        |
| - Persil   | Kg     | 0.020    |

| Plateau de Fromages (6 pers) |       |          |
|------------------------------|-------|----------|
| Désignation                  | Unité | Quantité |
| - Chaource                   | Pièce | 1        |
| - Langres                    | Pièce | 1        |
| - Comté                      | Kg    | 0.200    |
| - Selles sur Cher            | Pièce | 1        |
| - Bleu d'Auvergne            | Kg    | 0.200    |

| Tartelette au citron (6 pers)             |       |          |
|---|-------|----------|
| Désignation                               | Unité | Quantité |
| - Fond de Tartelette Pâte Brisée (P.A.I.) | Pièce | 6        |
| - Sucre Semoule                           | Kg    | 0.175    |
| - Pulco citron                            | Litre | 0.20     |
| - Œuf                                     | Pièce | 4        |
| - Maïzena                                 | Kg    | 0.020    |
| - Beurre                                  | Kg    | 0.100    |

|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
| Code examen :<br>5133403  | <b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES<br/>MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE<br/>L'HÔTELLERIE</b> | Session 2011       |
| Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES<br>DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 - |  |                    |
| Durée : 5h  | Coefficient : 10   | <b>Sujet n° 19</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° 19**

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

| Préparation d'office commercialisée : Avocat vinaigrette (2 pers) |       |          |
|---|-------|----------|
| Désignation   | Unité | Quantité |
| - Avocat  | Pièce | 1        |
| - Huile   | Litre | 0.09     |
| - Vinaigre d'alcool   | Litre | 0.03     |
| - Sel fin   |       | PM       |
| - Poivre du moulin  |       | PM       |

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| Code examen :<br>5133403   | <b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES<br/>MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE<br/>L'HÔTELLERIE</b> | Session 2011       |
| Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES<br>DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – <b>EP1</b> – |   |                    |
| Durée : 5h   | Coefficient : 10  | <b>Sujet n° 19</b> |
|  |   | <b>2/2</b>         |