



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.

ACADEMIE DE :	N° de CANDIDAT :
---------------	------------------

**FICHE TECHNIQUE**

**EPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE**

<b>Sujet N°21</b>	Nombre de couverts	
<b>3 Techniques de base</b>		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION	
<b><u>Elément de base</u></b>				
Escalope de dinde	Kg	0.400	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place le poste de travail.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N° 1</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peler à vif le citron et lever des segments.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N° 2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confectionner la marinade instantanée.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N° 3</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Griller les escalopes et préparer un bouquet de cresson.</li> </ul>	
<b><u>Marinade</u></b>				
Huile d'arachide	L	0.15		
Thym	Kg	PM		
Laurier	Kg	PM		
Citron	Pièce	1		
<b><u>Finition</u></b>				
Cresson	Botte	¼		
Sel fin	Kg	PM		
Poivre du moulin	Kg	PM		

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE</b> METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES		
Durée : 1h	Coefficient : 10	<b>SUJET 21</b>

# B.E.P METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

## DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

### TABLE DE 2 CTS

COCKTAIL DE CREVETTES  
(préparation d'office, service à l'assiette)

-0-

NAVARIN PRINTANIER  
(service à l'assiette)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES  
(service au guéridon)

-0-

PÊCHES FLAMBÉES  
( finition en salle, service au guéridon)

### TABLE DE 4 CTS

COCKTAIL DE CREVETTES  
(service à l'assiette)

-0-

NAVARIN PRINTANIER  
(service au guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES  
(service au guéridon)

-0-

ÉCLAIRS CAFÉ - CHOCOLAT  
(service à l'anglaise)

### PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE :

COCKTAIL DE CREVETTES /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 – <u>EP1</u> -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 21</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° 21**

**FICHE TECHNIQUE PAR PLAT**

Cocktail de crevettes (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Crevette rose décortiquée	Kg	0.600
- Mayonnaise PAI	Kg	0.200
- Cognac	Litre	0.02
- Ketchup	Kg	0.040
- Sauce anglaise		PM
- Tabasco		PM
- Citron	Pièce	2
- Laitue	Pièce	½
- Paprika		PM
- Crevette bouquet	Pièce	6
- Sel fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Navarin printanier (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Epaule d'agneau désossée	Kg	1.400
- Huile	Litre	0.06
- Oignon	Kg	0.150
- Petit oignon	Kg	0.200
- Beurre	Kg	0.125
- Sucre	Kg	0.050
- Farine	Kg	0.050
- Concentré de tomate	Kg	0.030
- Bouquet garni	Pièce	1
- Gousse d'ail	Pièce	3
- Pomme de terre BF15	Kg	0.600
- Carotte	Kg	0.300
- Navet	Kg	0.300
- Petit pois	Kg	0.150
- Haricot vert	Kg	0.150
- Sel fin		PM
- Poivre du moulin		PM

Plateau de Fromages (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Crottin de chavignol	Pièce	2
- Reblochon	Pièce	1
- Pont l'Evêque	Pièce	1
- Laguiole	Kg	0.200
- Bleu d'Auvergne	Kg	0.200

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° 21</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° 21**

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Eclairs Café / Chocolat (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Eclair à garnir (PAI)	Pièce	8
- Crème pâtissière à chaud	Kg	0.100
- Fondant blanc	Kg	0.250
- Extrait de café		PM
- Cacao poudre	Kg	0.030
- Sirop		PM
- Lait	Litre	1.00

Pêches Flambées (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Oreillon de pêche	Pièce	4
- Sucre semoule	Kg	0.120
- Citron	Pièce	½
- Cointreau	Litre	0.04
- Glace vanille	Litre	0.15

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 – <u>EP1</u> -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 21</b>
		<b>2/2</b>