



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°22</b>	Nombre de couverts	
<b>3 Techniques de base</b>		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<b><u>Elément de base</u></b> Fond de tarte sucré (4 pers)	Pièce	1	<p><b>Mettre en place le poste de travail.</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N°1</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Réaliser la crème pâtissière :</b> Faire bouillir le lait et la vanille. Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter la poudre à crème, mélanger. Verser le lait bouillant, remettre à cuire. Refroidir rapidement en cellule. Parfumer au Kirsch.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N°2</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Equeuter et tailler les fraises.</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>TECHNIQUE N°3</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Terminer la tarte :</b> Garnir le fond de tarte de crème. Disposer les fruits. Napper avec du nappage rouge.</li> <li>• <b>Dresser sur plat ou assiettes selon les indications du jury.</b></li> </ul>
<b><u>Crème pâtissière</u></b>			
Lait	L	0.25	
Jaune d'œuf	Pièce	2	
Sucre semoule	Kg	0.050	
Poudre à crème	Kg	0.020	
Vanille	Gousse	¼	
Kirsch	L	0,05	
<b><u>Finition</u></b>			
Fraise	Kg	0.250	
Nappage rouge	Kg	0.070	
Sucre glace	Kg	PM	

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE</b> <b>METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2011
Epreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE CUISINE DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES		
Durée : 1h	Coefficient : 10	<b>SUJET 22</b>

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

## DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

### TABLE DE 2 CTS

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

-0-

DAURADE GRILLÉE BEURRE  
D'ANCHOIS GRATIN DE FENOUIL  
(préparation en salle, service au  
guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES  
(service au guéridon)

-0-

TARTELLETTE AUX POMMES  
(service à l'assiette)

### TABLE DE 4 CTS

TERRINE DE LAPIN  
(service à l'assiette)

-0-

FILETS DE DAURADE GRILLÉS  
BEURRE D'ANCHOIS GRATIN DE  
FENOUIL  
(service à l'assiette)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES  
(service au guéridon)

-0-

BEIGNETS DE POMMES  
(service à l'anglaise)

### PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE :

TERRINE DE LAPIN /2 Pers

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

Code examen : 5133403	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b>	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	<b>Sujet n° 22</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° 22**

**FICHE TECHNIQUE PAR PLAT**

<b>Terrine de lapin (6 pers)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Terrine de lapin PAI	Kg	1
- Cornichon	Pot	1
- Petit oignon	Pot	1
- Laitue	Pièce	1/2
- Tomate cerise	Pièce	6

<b>Daurade Grillée – Beurre d'Anchois – Gratin de Fenouil (6 pers)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Daurade (3x0,500 kg)	Kg	1,500
- Huile	Litre	0,030
- Beurre	Kg	0,150
- Anchois à l'huile	Kg	0,060
- Citron	Pièce	4
- Persil	Botte	1/8
- Sel		PM
- Poivre		PM
- Fenouil	Kg	1,800
- Lait	Litre	0,50
- Crème	Litre	0,15
- Gruyère râpé	Kg	0,150
- Oeuf	Pièce	3

<b>Plateau de Fromages (6 pers)</b>		
Désignation	Unité	Quantité
- Chaource	Pièce	1
- Sainte-Maure	Pièce	1/2
- Langres	Pièce	1
- Laguiole	Kg	0,200
- Bleu d'Auvergne	Kg	0,200

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° 22</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° 22**

**FICHE TECHNIQUE PAR PLAT**

Tarte aux Pommes (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Farine	Kg	0,100
- Sucre semoule	PM	
- Sel fin	PM	
- Beurre	Kg	0,050
- Compote de pommes (PAI)	Kg	0,250
- Pomme	Kg	0,150
- Citron	Pièce	1
- Oeuf	Pièce	1
- Nappage abricot	Kg	0,020

Beignets de Pommes (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Pomme	Kg	0,600
- Citron	Pièce	½
- Sucre semoule	Kg	0,040
- Calvados	Litre	0,04
- Cannelle	PM	
- Farine	Kg	0,100
- Œuf	Pièce	3
- Bière	Litre	0,10
- Huile	Litre	0,02
- Sucre glace	Kg	0,020
- Confiture abricot	Kg	0,070
- Friture	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° 22</b>
		<b>2/2</b>