



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

Sujet N°23 3 Techniques de base	Nombre de couverts	
---	--------------------	--

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Eléments de base</u>			<ul style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N° 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs.
Pomme de terre charlotte	Kg	1	
Gros sel	Kg	PM	
<u>Mayonnaise</u>			<p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N° 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une mayonnaise. <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N° 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eplucher les pommes de terre, les tailler en dés, lier avec la mayonnaise.
Œuf (jaune)	Pièce	1	
Moutarde	Kg	0.015	
Huile	L	0.2	
Poivre de Cayenne	Kg	PM	
Sel fin	Kg	PM	
Vinaigre alcool coloré	L	PM	

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLE 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	SUJET 23

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 CTS

GNOCCHI À LA ROMAINE
(service à l'anglaise)

-0-

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE
SAUCE BÉARNAISE
POMMES CROQUETTES
(découpe, service au guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

FRAISES AU SUCRE
(service à l'assiette)

TABLE DE 4 CTS

GNOCCHI À LA ROMAINE
(service à l'assiette)

-0-

STEAK GRILLÉ
SAUCE BÉARNAISE
POMMES CROQUETTES
(service au guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

FRAISES MELBA
(service à l'assiette)

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE :

STEAK TARTARE /1 pers

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

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 23	1/1

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2011**

SUJET N° 23

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Gnocchi à la romaine (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Lait	Litre	0.75
- Beurre	Kg	0.070
- Sel fin		PM
- Piment de Cayenne		PM
- Noix de muscade		PM
- Semoule de blé	Kg	0.120
- Œuf	Pièce	4
- Gruyère râpé	Kg	0.120

Steak grillé (4 pers) Côte de bœuf (2 pers) Pommes croquette Sauce béarnaise		
Désignation	Unité	Quantité
- Steak (4 x 0.180 Kg)	Kg	0.720
- Côte de bœuf (1 x 0.600 kg)	Kg	0.600
- Huile	Litre	0.06
- Pomme croquette surgelée	Kg	1.200
- Friture		PM
- Vinaigre	Litre	0.04
- Echalote	Kg	0.030
- Poivre en grain		PM
- Estragon	Botte	¼
- Cerfeuil	Botte	¼
- Œuf	Pièce	3
- Beurre	Kg	0.200
- Vin blanc	Litre	0.04
- Sel fin		PM
- Poivre du moulin		PM

Plateau de Fromages (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Chaource	Pièce	1
- Comté	Kg	0.200
- Rocamadour	Pièce	2
- Pont l'Evêque	Pièce	1
- Roquefort	Kg	0.200

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES		
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 –		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 23
		1/2

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2011**

SUJET N° 23

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Fraises Melba (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Glace vanille	Litre	0.4
- Fraise	Kg	0.200
- Coulis de fraises	Litre	0.2
- Crème liquide	Litre	0.25
- Sucre glace	Kg	0.050

Fraises au sucre (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Fraise	Kg	0.250
- Sucre semoule	Kg	0.050

Préparation d'office non commercialisée Steak tartare (1 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Viande de bœuf hachée	Kg	0.150
- Persil	Botte	1/8
- Câpre	Kg	0.020
- Cornichon	Kg	0.020
- Echalote	Kg	0.020
- Œuf	Pièce	1
- Tabasco		PM
- Sauce anglaise		PM
- Moutarde		PM
- Ketchup		PM
- Sel fin		PM
- Poivre du moulin		PM
- Huile	Litre	0.03

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 23
		2/2