



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°25 3 Techniques de base	Nombre de couverts	
-------------------------------------------	--------------------	--

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Eléments de base</u>			
Pomme de terre charlotte	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place le poste de travail. <p align="center"><u>TECHNIQUE N°1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver les pommes de Terre. <p align="center"><u>TECHNIQUE N°2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tourner les pommes cocotte. <p align="center"><u>TECHNIQUE N°3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Blanchir et rissoler les pommes.
Huile	L	0.03	
Beurre	Kg	0.040	
Sel fin	Kg	PM	
<u>Décor</u>			
Persil haché	Kg	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 25

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 CTS

MELON AU PORTO
(préparation d'office, service à l'assiette)

-0-

CONTRE FILET RÔTI
JARDINIÈRE DE LEGUMES
(service à l'assiette)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

CHOUX À LA CRÈME
(service à l'anglaise)

TABLE DE 4 CTS

MELON AU PORTO
(service à l'assiette)

-0-

CONTRE FILET RÔTI
JARDINIÈRE DE LEGUMES
(découpe, service au guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

CHOUX À LA CRÈME
(service à l'anglaise)

PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE :

MELON AU PORTO /2 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° 25	1/1

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

SUJET N° 25

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Melon au Porto (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Melon portion	Pièce	6
- Porto rouge	Litre	0.25

Contre filet rôti Jardinière de légumes (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Contre filet de bœuf paré	Kg	1.200
- Huile	Litre	0.03
- Beurre	Kg	0.120
- Carotte	Kg	0.660
- Oignon	Kg	0.060
- Fond brun clair	Litre	0.30
- Cresson	Botte	½
- Navet	Kg	0.600
- Petit pois	Kg	0.150
- Haricot vert	Kg	0.150
- Sel fin		PM
- Poivre du moulin		PM
- Gros sel		PM

Plateau de Fromages (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Munster	Pièce	1/2
- Beaufort	Kg	0.200
- Sainte Maure de Touraine	Pièce	1/2
- Bleu de Gex	Kg	0.200
- Neufchâtel	Pièce	1

Choux à la crème (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Chou à garnir PAI	Pièce	12
- Crème pâtissière à froid	Kg	0.200
- Lait	Litre	1/2
- Fondant blanc	Kg	0.200
- Sirop		PM
- Cerise confite	Pièce	3

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° 25
		1/1