



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

ÉPREUVE TECHNIQUE PROFESSIONNELLE DE PRODUCTION CULINAIRE

Sujet 28	Nombre de couverts	
3 Techniques de base		

DENREES	UNITES	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
<u>Éléments 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>
Carotte	Kg	0.250	
Blanc de poireau	Kg	0.100	
Beurre	Kg	0.030	<ul style="list-style-type: none"> • Éplucher, laver les carottes et le poireau. <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N° 2</u></p>
<u>Assaisonnement</u>			
Sucre semoule	Kg	PM	<ul style="list-style-type: none"> • Tailler les légumes en julienne au couteau. <p style="text-align: center;"><u>TECHNIQUE N°3</u></p>
Sel fin	Kg	PM	
Poivre du moulin	Kg	PM	
			<ul style="list-style-type: none"> • Étuver la julienne. <p>Dresser sur plat ou assiette selon les indications du jury.</p>

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 28

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 CTS

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

-0-

PINTADEAU RÔTI
POMMES COCOTTE
(service à l'anglaise)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

PROFITEROLES AU CHOCOLAT
(service à l'assiette, sauce à l'anglaise)

TABLE DE 4 CTS

TERRINE DE POISSONS
(service à l'assiette)

-0-

PINTADEAU RÔTI
POMMES COCOTTE
(découpe, service au guéridon)

-0-

PLATEAU DE FROMAGES
(service au guéridon)

-0-

PROFITEROLES AU CHOCOLAT
(service à l'assiette, sauce à l'anglaise)

PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE :

TERRINE DE POISSONS /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° 28
		1/1

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

SUJET N° 28

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Terrine de poissons (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Terrine de poisson (PAI)	Kg	0.680
- Salade	Pièce	1/2
- Tomate	Pièce	2
- Citron	Pièce	2
- Sauce cocktail (PAI)	Litre	0.30

Pintadeau rôti pommes cocotte (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Pintadeau (pièce de 1.200kg)	Kg	1.200
- Cuisse de pintadeau	Pièce	2
- Beurre	Kg	0.100
- Huile	Litre	0.10
- Carotte	Kg	0.060
- Oignon	Kg	0.060
- Thym		PM
- Laurier		PM
- Cresson	Botte	½
- Pommes de terre BF15	Kg	1.500

Plateau de Fromages (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Brie de Meaux	Kg	0.200
- Langres	Pièce	1
- Fourme d'Ambert	Kg	0.200
- Salers	Kg	0.200
- Rocamadour	Pièce	2

Profiteroles sauce chocolat (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Profiteroles (PAI)	Pièce	18
- Chocolat couverture	Kg	0.150
- Lait	Litre	0.15

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° 28
		1/1