

Techniques évaluées :	Fiche technique de fabrication				4 COUVERTS
1 – Foncer, cuire à blanc une pâte Brisée. 2 – Réaliser une fondue de tomates concassées. 3 – Cuire des œufs brouillés	CROUSTADES D'ŒUFS BROUILLÉS PORTUGAISE				
Phases essentielles	Matières premières	Unités	Fondue de tomates	Œufs brouillés	Total
<p>Pâte Brisée fournie : Abaisser en 4 cercles individuels, cuire à blanc.</p> <p>Fondue de tomates : Monder et concasser les tomates, suer au beurre les échalotes, ajouter les tomates, l'ail épluchée et le bouquet garni, assaisonner. Cuire à découvert. Eliminer en fin de cuisson l'ail et le bouquet garni. Réserver.</p> <p>Œufs brouillés : Beurrer avec 40 g de beurre une sauteuse de dimension appropriée. Verser les œufs cassés et assaisonnés. Cuire doucement et régulièrement. Arrêter la cuisson des œufs avec 20 g de beurre et 0,04 litre de crème double. Ajouter les 2/3 de fondue de tomates.</p>	<p>B.O.F. : Beurre Crème double Œufs</p> <p>LEGUMES : Tomates Echalotes Persil haché Bouquet garni Ail</p> <p>EPICERIE : Farine (abaisser) Sel fin Poivre du moulin</p> <p>Pâte Brisée (P.A.I)</p>	<p>kg litre unité kg kg kg unité gousse kg kg kg kg</p>	<p>0,020 0,400 0,020 P.M. 1 2 P.M. P.M.</p>	<p>0,060 0,04 12 P.M. P.M.</p>	<p>0,080 0,04 12 0,400 0,020 P.M. 1 2 0,050 P.M. P.M. 0,200</p>
<p>DRESSAGE : Garnir en dôme les fonds de tarte d'œufs brouillés, ajouter au centre le reste de fondue de tomate. Ajouter une pointe de persil haché sur la fondue de tomates.</p>					

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°1	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/1
Partie : Production culinaire	Durée : 1 h 00		

N° du CANDIDAT :

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES D'EVALUATION	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
	3	2	1	0

C2 - ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

C3 - REALISER

Technique 1 –

Technique 2 –

Technique 3 –

C1 - APPRECIER

Réaliser le dressage de la ou les préparation(s)

X

/ 15

TOTAL

--	--	--	--

3	2	1	0
---	---	---	---

--	--	--	--

Totaux sur 15 points. Ce total est divisé par 15 = x 4 = / 4

Total B : note sur 4 points =

N.B : Total A sur 16 points en dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.

Noms – Prénoms et émargement du jury :

Groupement académique Est

Session 2003

GRILLE EVALUATION
N°1

B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES

Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles

Durée Totale : 5 h 00

Coef. 10

page 1/1