

Techniques évaluées :	Fiche technique de fabrication					8 COUVERTS
1 – Coucher et cuire de la pâte à choux. 2 – Sauter des lardons. 3 – Réaliser une sauce béchamel.	<b>RAMEQUIN AUX LARDONS</b>					
Phases essentielles	Matières premières	Unités	Pâte à choux	Lardons sautés	Sauce Béchamel	Total
Mise en place du poste de travail.  <b>1 – Pâte à choux fournie :</b>  Ajouter le gruyère râpé à une pâte à choux. Rectifier l'assaisonnement et coucher en grosses gouges. Dorer et cuire.  <b>2 – Lardons sautés :</b>  Détailler et sauter.  <b>3 – Sauce béchamel :</b>  Réaliser un roux blanc. Incorporer au lait bouillant, assaisonner de sel fin, de poivre du moulin et de noix de muscade. Réserver.	<b>B.O.F.</b> Œuf (dorure) Beurre Lait Gruyère râpé  <b>EPICERIE</b> Farine Sel fin Poivre du moulin Muscade râpée Huile d'arachide  <b>BOUCHERIE</b> Poitrine fumée  Pâte à choux fournie	unité kg litre kg  kg litre kg litre	1   0,050         1/4	0,050         0,150	0,060 0,5   0,060 P.M. P.M. P.M.  0,150	1 0,060 0,5 0,050  0,060 P.M. P.M. P.M.  0,150  1/4
<b>DRESSAGE :</b> Lier les lardons sautés avec la béchamel, en garnir les ramequins et dresser sur papier gaufré.						

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N°1	
<b>B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES</b>			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/1
Partie : Production culinaire	Durée : 1 h 00		