

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2008

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES
ATELIER 3 : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- Organiser votre travail.
- Respecter les techniques de réalisation.
- Travailler avec méthode.
- Présenter un produit commercialisable.

SUJET N° 01

Déboucher et servir un vin blanc

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 –			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 01	1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
préparation spécifique

Sujet 01

Déboucher et servir un vin blanc

Matériel	Denrées	Observations
Un seau Une assiette à entremets Deux sous tasses Un verre à vin blanc Une serviette de table Une table de 1 couvert dressée Un plateau	Une bouteille de vin blanc	Au guéridon devant la table du client

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 -		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 01
		2/2

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2008**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES
ATELIER 3 : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE**

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

SUJET N° 02

Service d'un thé nature (1 pers)

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 02	1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
préparation spécifique

Sujet 02

Service d'un thé nature (1pers)

Matériel	Denrées	Observations
1 plateau 1 sucrier 1 cuillère à café 1 tasse à thé 1 sous-tasse à thé 1 table de 1 couvert (dessert débarrassé) 1 assiette à entremets	Sucres morceaux 1 sachet de thé 1 chocolat dégustation Mignardises	Table débarrassée du dessert, et prête à accueillir le café

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE		Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – <u>EP1</u> -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 02	2/2

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2008

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES
ATELIER 3 : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

SUJET N° 3

La pomme (1 pers)

Code examen : 5133403 ₁	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 –			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 3	1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
préparation spécifique

Sujet 3

La pomme (1 pers)		
Matériel	Denrées	Observations
1 pince 1 couteau d'office 1 assiette à entremets 1 assiette à déchets 1 assiette de préparation 1 assiette à pain 1 table de 1 couvert dressée	1 pomme	Au guéridon devant le client

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – <u>EP1</u> -		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 3
		2/2

BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2008

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES
ATELIER 3 : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

SUJET N°04

**Débarrasser et préparer la table pour le dessert «choux Chantilly»
(2 pers)**

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – <u>EP1</u> -			
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 04	1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
préparation spécifique

Sujet 04

Débarrasser et préparer la table pour le dessert (2 pers)
« choux Chantilly »

Matériel	Denrées	Observations
2 assiettes à entremets 2 cuillères à entremets 4 fourchettes à entremets 2 couteaux à entremets 1 assiette à entremets 1 assiette à pain 1 table de 2 couverts dressée		<p style="text-align: center;">Table de 2 couverts dressée avec assiettes à entremets sales, fourchettes + couteaux à entremets, assiettes à pain + couteaux à pain afin que le candidat puisse faire les miettes et préparer la table pour le dessert.</p>

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – EP1 -		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 04
		2/2

**BEP DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
E.P.1 : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
SESSION 2008**

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION DE SERVICES
ATELIER 3 : PRÉPARATION SPÉCIFIQUE**

C3. Réaliser

DOCUMENT CANDIDAT

Vous devez réaliser une préparation spécifique selon les critères suivants :

- **Organiser votre travail.**
- **Respecter les techniques de réalisation.**
- **Travailler avec méthode.**
- **Présenter un produit commercialisable.**

SUJET N° 05

Trancher verticalement une pièce de viande avec côtes (1 pers)

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – <u>EP1</u> -		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 05
		1/2

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Dominante Production Culinaire
Technique : Atelier 3
préparation spécifique

Sujet 05

Trancher verticalement une pièce de viande avec côtes (2 pers)

Matériel	Denrées	Observations
1 planche 1 couteau de tranche 1 assiette à déchets 2 assiettes de présentation 1 pince 1 plaque chauffante 1 assiette à pain 1 table de 2 couverts dressée	Un carré de porc	Au guéridon devant la table du client

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE CUISINE – <u>EP1</u> -		
Durée : 1h	Coefficient : 10	Sujet n° 05
		2/2