

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
CRUDITÉS VARIÉES (service à l'assiette) -0-
SOLE GRILLÉE BEURRE D'ANCHOIS POMMES VAPEUR (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
TARTE AUX POMMES (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
CRUDITÉS VARIÉES (vinaigrette office, service à l'assiette) -0-
FILET DE SOLE DIEPPOISE RIZ PILAF (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
BEIGNETS DE POMME (service à l'anglaise)

PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE : VINAIGRETTE /4 pers

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 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 01	1/1

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Crudités variées (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Carotte	Kg	0,300
- Céleri boule	Kg	0,300
- Tomate	Kg	0,300
- Concombre	Kg	0,300
- Chou rouge	Kg	0,300
- Mayonnaise (PAI)	Kg	0,150
- Vinaigrette (PAI)	Litre	0,250
- Citron	Pièce	1
- Laitue	Pièce	½
- Oignon	Kg	0,010
- Cerfeuil	Botte	¼
- Ciboulette	Botte	¼
- Persil	Botte	¼
- Sel Fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Sole Grillée – Beurre d’Anchois – Pomme Vapeur (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Sole portion (2 x 0.250kg)	Kg	0.500
- Farine	Kg	PM
- Huile	L	PM
- Citron	Pièce	3
- Thym	Kg	PM
- Laurier	Kg	PM
- Beurre	Kg	0,060
- Filet d’anchois	Kg	0,020
- Persil	Botte	¼
- Pommes de terre BF15	Kg	0,500
- Sel Fin	Kg	PM
- Gros sel	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 01
		1/3

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2008**

SUJET N° 01

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Filet de Sole Dieppoise – Riz Pilaf (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Filet de sole tropicale (surgelée)	Kg	0,720
- Beurre	Kg	0,150
- Echalote	Kg	0,040
- Vin blanc	Litre	0,10
- Fumet de poisson (PAI)	Kg	PM
- Crevette décortiquée (surgelée)	Kg	0,080
- Moule décortiquée (surgelée)	Kg	0,080
- Persil	Botte	¼
- Champignons de Paris (4 x 0,020kg)	Kg	0,080
- Citron	Pièce	1/2
- Crème	Litre	0,200
- Sel fin / Poivre du moulin	Kg	PM
- Riz long	Kg	0,200
- Oignon	Kg	0,080
- Bouquet garni	Pièce	1

Plateau de Fromages (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Camembert	Pièce	1
- Sainte-Maure de Touraine	Pièce	½
- Pont L'Evêque	Pièce	1
- Comté	Kg	0.200
- Ossau-Iraty	Kg	0.200

Beignet de Pomme (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Pomme	Kg	0,600
- Citron	Pièce	½
- Sucre semoule	Kg	0,040
- Calvados	Litre	0,04
- Cannelle	PM	PM
- Farine	Kg	0,100
- Œuf	Pièce	3
- Bière	Litre	0,10
- Huile	Litre	0,02
- Sucre glace	Kg	0,020
- Confiture abricot	Kg	0,070
- Friture		PM

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES	Session 2008
5133403	METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 01
		2/3

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2008**

SUJET N° 01

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Tarte aux Pommes (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Farine	Kg	0,100
- Sucre semoule	Kg	PM
- Sel fin	Kg	PM
- Beurre	Kg	0,050
- Compote de pommes (PAI)	Kg	0,250
- Pomme	Kg	0,150
- Citron	Pièce	1
- Oeuf	Pièce	1
- Nappage abricot	Kg	0,020

Préparation d'Office Commercialisée : Sauce Vinaigrette (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Huile	Litre	0,06
- Vinaigre	Litre	0,02
- Moutarde	Kg	0,010
- Sel / Poivre du moulin	Kg	PM

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2008
5133403		
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 01
		3/3

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
COCKTAIL DE CREVETTES (préparation d'office, service à l'assiette) -0-
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME POMMES SAUTÉES À CRU (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
PÊCHES FLAMBÉES SUR GLACE VANILLE

TABLE DE 4 Cts
COCKTAIL DE CREVETTES (service à l'assiette) -0-
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME POMMES SAUTÉES À CRU (service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
PÊCHE MELBA (service à l'assiette)

PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE : COCKTAIL DE CREVETTES /2 pers

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 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 02	1/1

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2008**

SUJET N° 02

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Cocktail de crevettes (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Crevette rose décortiquée	Kg	0.600
- Mayonnaise PAI	Kg	0.200
- Cognac	Litre	0.02
- Ketchup	Kg	0.040
- Sauce anglaise	Litre	PM
- Tabasco	Litre	PM
- Citron	Pièce	2
- Laitue	Pièce	½
- Paprika	Kg	PM
- Crevettes bouquet	Pièce	6
- Sel fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Escalope de dinde à la crème pommes sautées à cru(6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Escalope de dinde (6 x 0.150 kg)	Kg	0.900
- Farine	Kg	0.060
- Beurre	Kg	0.150
- Champignon de Paris	Kg	0.250
- Porto rouge	Litre	0.10
- Fond brun de veau lié	Litre	0.20
- Crème épaisse	Litre	0.50
- Pomme de terre BF15	Kg	2.000
- Huile	Litre	0.10
- Persil	Botte	1/2

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Maroilles	Pièce	1/2
- Valençay	Pièce	1
- Chaource	Pièce	1/2
- Bleu d'auvergne	Kg	0.150
- Beaufort	Kg	0,150

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2008
5133403		
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – <u>EP1</u> -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 02
		1/2

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2008**

SUJET N° 02

Pêches flambées sur glace vanille (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Oreillon de pêche	Pièce	2
- Sucre semoule	Kg	0.02
- Citron	Pièce	1/2
- Cointreau	Litre	0.02
- Glace vanille	Litre	0.020

Pêches Melba (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Oreillon de pêche	Pièce	4
- Glace vanille	Litre	0.080
- Coulis de framboise PAI	Litre	0.02

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 02
		2/2

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE (service à l'anglaise) -0-
CÔTES DE PORC POÊLÉ CHOISY (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
CHARLOTTE AUX FRAISES (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE (service à l'assiette) -0-
CARRÉ DE PORC POÊLÉ CHOISY (découpe, service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
CHARLOTTE AUX FRAISES (service à l'assiette)

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE : SAUCE COCKTAIL /2 pers

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 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 03	1/1

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2008**

SUJET N° 03

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Macédoine de légumes mayonnaise (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Macédoine de légumes (surgelée)	Kg	1.200
- Mayonnaise (PAI)	Kg	0.300
- Laitue	Pièce	½
- Tomate	Pièce	2
- Œuf	Pièce	3
- Sel fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM
- Poivre de Cayenne	Kg	PM
- Gros sel	Kg	PM

Carré de porc poêlé Choisy (6pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Carré de porc (6 personnes)	Kg	1.800
- Beurre	Kg	0.100
- Huile	Litre	0.060
- Carotte	Kg	0.050
- Oignon	Kg	0.050
- Tomate	Kg	0.080
- Bouquet garni	Pièce	2
- Vin blanc	Litre	0.05
- Fond brun de veau lié	Litre	0.40
- Laitue	Pièce	3
- Fond blanc de veau	Litre	0.60
- Couenne de porc	Kg	0.080
- Pomme de terre BF15	Kg	1.200

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Brie de Meaux	Kg	0.150
- Munster	Pièce	½
- St Nectaire	Kg	0.150
- Selles Sur Cher	Pièce	1
- Roquefort	Kg	0.150

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 03
		1/2

Charlotte aux fraises (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Mini charlotte à garnir (PAI)	Pièce	6
- Fraises	Kg	0.250
- Sucre semoule	Kg	0.100
- Citron jaune	Pièce	1
- Gélatine	Feuille	6
- Crème fleurette	Litre	0.20
- Coulis de fraises (surgelé)	Litre	0.40

Préparation d'Office Non Commercialisée : Sauce cocktail (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Mayonnaise	Kg	0.020
- Ketchup	Kg	0.010
- Cognac	Litre	0.02
- Citron	Pièce	½
- Sauce anglaise	Litre	PM
- Tabasco	Litre	PM

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 SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 03
		2/2

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
LÉGUMES À LA GRECQUE (service à l'assiette) -0-
DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE PALOISE RIZ PILAF (découpe et service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
TARTELETTE CITRON (service à l'assiette)

TABLE DE 4 Cts
LÉGUMES À LA GRECQUE (service à l'anglaise) -0-
DARNE DE SAUMON GRILLÉE SAUCE PALOISE RIZ PILAF (service à l'assiette) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
TARTELETTE CITRON (service à l'assiette)

PRÉPARATION OFFICE NON COMMERCIALISÉE: COUPE FLORIDA /1 pers

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 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 04	1/1

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2008**

SUJET N° 04

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Légumes à la Grecque (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Choux fleur	Kg	0,500
- Champignon	Kg	0,500
- Carotte	Kg	0,500
- Courgette	Kg	0,500
- Huile d'Olive	Litre	0,200
- Vin Blanc	Litre	0,300
- Citron	Pièce	1
- Bouquet Garni	Pièce	1
- Ail	Kg	0,025
- Persil	Kg	0,030
- Oignon	Kg	0,200
- Coriandre en Grains	Kg	PM
- Sel Fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Darne de Saumon Grillée - Sauce Paloise - Riz Pilaf (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Darne de Saumon (6x200g)	Kg	1,200
- Vinaigre	Litre	0,06
- Echalote	Kg	0,030
- Menthe	Botte	1/4
- Oeuf	Pièce	3
- Beurre	Kg	0,350
- Cerfeuil	Botte	1/4
- Poivre en Grains	Kg	PM
- Riz long	Kg	0,300
- Oignon	Kg	0,200
- Bouquet garni	Kg	1
- Sel Fin	Pièce	PM

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Langres	Pièce	1
- Neufchâtel	Pièce	1
- Morbier	Kg	0,200
- Pouligny St Pierre	Pièce	1
- Fourme d'Ambert	Kg	0,200

Code examen :	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES	Session 2008
5133403	METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 04
		1/2

Tartelette au citron (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Fond de Tartelette Pâte Brisée (P.A.I.)	Pièce	6
- Sucre Semoule	Kg	0,175
- Pulco citron	Litre	0.20
- Œuf	Pièce	4
- Maïzena	Kg	0,020
- Beurre	Kg	0,100

Préparation d'Office Non Commercialisée : Coupe Florida (1 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Orange	Pièce	1
- Pamplemousse	Pièce	1
- Cerise confite	Pièce	1

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 SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n°04	2/2

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

DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES

TABLE DE 2 Cts
AVOCAT VINAIGRETTE (préparation d'office, service à l'assiette) -0-
NAVARIN PRINTANIER (service à l'anglaise) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
PÊCHES FLAMBÉES (service au guéridon)

TABLE DE 4 Cts
AVOCAT VINAIGRETTE (service à l'assiette) -0-
NAVARIN PRINTANIER (service au guéridon) -0-
PLATEAU DE FROMAGES (service au guéridon) -0-
PÊCHE MELBA (coupe, service à l'assiette)

PRÉPARATION OFFICE COMMERCIALISÉE : AVOCAT VINAIGRETTE /2 pers

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 2008	
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -			
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 05	1/1

**B.E.P. DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES
SESSION 2008**

SUJET N° : 05

FICHE TECHNIQUE PAR PLAT

Avocat vinaigrette (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Avocat	Pièce	3
- Huile	Litre	0.090
- Vinaigre de vin	Litre	0.030
- Sel fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM
- Moutarde	Kg	0.015
- Laitue	Pièce	½
- Tomate	Pièce	2

Navarin printanier (6 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Epaule d'agneau désossée	Kg	1.400
- Huile	Litre	0.06
- Oignon	Kg	0.150
- Farine	Kg	0.050
- Concentré de tomates	Kg	0.030
- Bouquet garni	Pièce	1
- Gousse d'ail	Pièce	3
- Pomme de terre BF15	Kg	0.600
- Carotte	Kg	0.300
- Navet	Kg	0.300
- Petits pois	Kg	0.150
- Haricots verts	Kg	0.150
- Sel fin	Kg	PM
- Poivre du moulin	Kg	PM

Plateau de Fromages		
Désignation	Unité	Quantité
- Crottin de chavignol	Pièce	2
- Reblochon	Pièce	1
- Pont l'évêque	Pièce	1
- Laguiole	Kg	0.200
- Bleu d'Auvergne	Kg	0.200

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE	Session 2008
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 05
		1/2

Pêches flambées (2 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Oreillon de pêche	Pièce	2
- Sucre semoule	Kg	0.050
- Citron jaune	Pièce	1
- Cointreau	Litre	0.04
- Glace vanille	Litre	0.15

Pêche Melba (4 pers)		
Désignation	Unité	Quantité
- Oreillon de pêche	Pièce	4
- Glace vanille	Litre	0.20
- Coulis de framboise	Litre	0.20
- Amande effilée	Kg	0.010

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 SERVICES – EP1 -		
Durée : 5h	Coefficient : 10	Sujet n° 05
		2/2