

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

Sous Epreuve Unité 11

DEMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn

COEFF. 1

SUJET N°2

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

**Assiettes de saumon fumé
POUR 4 PERSONNES**

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIERE D'ŒUVRE

- 1 saumon fumé non tranché
- 2 citrons
- 100 g de beurre
- 1 dl de crème fraîche
- pain de mie non tranché
- 4 tomates cerise