

**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