

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

Sous Epreuve Unité 11

DEMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn

COEFF. 1

## SUJET N°4

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

### Steak tartare POUR 2 PERSONNES

Vous devez :

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

#### MATIERE D'ŒUVRE

- 300 g viande hachée
- 2 œufs
- câpres (PM) hachés
- Cognac (PM)
- sel (PM)
- poivre (PM)
- échalote (PM) ciselée
- tabasco (PM)
- Persil (PM) haché
- ketchup (PM)
- sauce anglaise (PM)
- moutarde (PM)
- huile (PM)
- cornichons (PM) hachés