

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE - SESSION 2004

Sous Epreuve Unité 11

DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn

COEFF. 1

SUJET N°4

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

RÉALISATION D'UN STEAK TARTARE

(2 assiettes)

Candidat : 1 assiette

Commis : 1 assiette

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Viande de bœuf hachée (200 grammes)
- 2 Œufs
- Tabasco
- Moutarde
- Huile
- Cognac
- Sauce Anglaise
- Ketchup
- Câpres hachées
- Oignons hachés
- Persil haché
- Sel et poivre