

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
AUTOMNE - SESSION 2005**

Sous Épreuve Unité 11  
**DÉMONSTRATION TECHNIQUE**

**Durée : 30 mn**

**Coef. 1**

**SUJET N°2**

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

**Réalisation de quatre assiettes de charcuteries  
(à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen)**

**Candidat : 2 assiettes**

**Commis : 2 assiettes**

Vous devez :

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

**MATIÈRE D'ŒUVRE**

- Andouille de Vire non tranchée
- Terrine de campagne non tranchée
- Rosette de Lyon non tranché
- Jambon cru tranché
  
- Beurre
- Cornichons
- Oignons blancs
- Tomates cerises
- Salade