

**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