

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2006**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 1

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

Cocktail classique de votre choix au shaker (coupe Scott)

Candidat : 2 cocktails

Commis : 2 cocktails

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- GIN
- VODKA
- WHISKY
- CAMPARI
- VERMOUTH (blanc, dry et rouge)
- RHUM BLANC
- PORTO ROUGE
- CREME DE CACAO BRUN
- COGNAC
- COINTREAU ou GRAND-MARNIER
- ANGUSTURA BITTER
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE
- JUS D'ORANGE
- JUS DE CITRON
- SODA
- SIROP DE GRENADINE
- ORANGE
- CITRON
- NOIX DE MUSCADE
- SUCRE POUDRE
- OEUF

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2006**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn

Coeff. 1

SUJET 2

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

**2 assiettes de melon à l'Italienne et
2 assiettes de melon au Pineau des Charentes**

Candidat : 1 assiette de chaque

Commis : 1 assiette de chaque

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Melons portion
- Pineau des Charentes
- Tranches de jambon cru
- Groseille

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2006**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 3

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

4 ASSIETTES DE SAUMON FUMÉ

Candidat : 2 assiettes

Commis : 2 assiettes

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Saumon fumé non tranché
- Citrons
- Micropains de beurre
- Crème fraîche épaisse
- Aneth
- Pain de mie

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2006**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn

Coeff. 1

SUJET 3

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

4 ASSIETTES DE SAUMON FUMÉ

Candidat : 2 assiettes

Commis : 2 assiettes

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Saumon fumé non tranché
- Citrons
- Micropains de beurre
- Crème fraîche épaisse
- Aneth
- Pain de mie