

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION AUTOMNE2007**

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

**SUJET 2**

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

**DÉCOUPAGE ET DRESSAGE DU SAUMON FUMÉ**

**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**

- 1 bande de saumon fumé non tranché
- 2 citrons
- Beurre micro 15 g
- Oignons en rondelle
- Crème épaisse
- Bilinis

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**  
**Session AUTOMNE 2007**

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

**SUJET 3**

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

**DÉCOUPAGE DE L'ANANAS**

**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**

- Ananas
- Bigarreaux confits
- Menthe
- Kirsch

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**  
**Session AUTOMNE 2007**

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

**SUJET 4**

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous

**COCKTAIL DE CREVETTES**

**Candidat : 2 assiettes**

**Commis : 2 assiettes**

Vous devez :

- Prévoir votre matériel
- Réaliser et argumenter en présence des jurys
- Expliquer et argumenter la prestation de votre commis

**MATIÈRE D'ŒUVRE**

- Crevettes décortiquées
- Crevettes roses entières
- Mayonnaise
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Sel
- Poivre
- Citron
- Paprika
- Cognac
- Laitue
- Tomates