

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008**

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

SUJET 1

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

DÉCOUPAGE ET PRÉSENTATION D'UN 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

- 2 ananas (1 pour le candidat et 1 pour le commis)

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn

Coeff. 1

SUJET 2

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

RÉALISATION D'UN STEAK TARTARE

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

- 200 gr de bœuf haché
- Oignons ciselés et rondelles
- Câpres hachés
- Persil ciselé
- 2 oeufs
- Huile
- Ketchup
- Moutarde
- Sauce anglaise
- Tabasco
- Sel
- Poivre du moulin

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008**

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

SUJET 3

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

4 ASSIETTES DE JAMBON CRU

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 jambon cru
- Beurre
- Tomates cerises
- Cornichons
- Laitues
- Petits oignons au vinaigre

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008**

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

SUJET 4

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

COCKTAIL CLASSIQUE À BASE DE VERMOUTH

Candidat : 2 cocktails

Commis : 2 cocktails

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Gin
- Vodka
- Whisky
- Cognac
- Campari
- Calvados
- Vermouth blanc et rouge et dry
- Rhum blanc
- Porto rouge
- Cointreau
- Grand Marnier
- Jus d'orange
- Jus de citron
- Orange
- Citron
- Soda
- Sirop de grenadine
- Sucre poudre
- Oeuf
- Oignons perles
- Olives vertes

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008**

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn

Coeff. 1

SUJET 5

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

AVOCAT AUX CREVETTES

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

- 2 avocats
- Crevettes roses décortiquées
- 4 crevettes bouquet
- Mayonnaise
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Cognac
- Ketchup
- Chiffonnade de salade
- Paprika
- Citron
- Sel et poivre