

BP RESTAURANT Épreuve E1 – Pratique professionnelle	SESSION 2015
--	---------------------

Sous-épreuve U11 Démonstration technique	Coef. 1 Durée 30 mn
SUJET N°3	

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

SAUMON FUME	
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 planche de saumon fumé non tranchée
- citrons
- crème épaisse
- micro beurre
- aneth
- blinis