

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT  
SESSION PRINTEMPS 2009**

**Sous Épreuve U11 Démonstration Technique**

**Durée : 30 mn**

**Coeff. 1**

**SUJET 1**

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

**ASSIETTE DE 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 tranché
- Beurre
- Citron
- Blinis
- Crème fraîche
- Ciboulette
- Aneth