



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**

**AUTOMNE SESSION 2003**

**Sous Epreuve Unité 11**

**DEMONSTRATION TECHNIQUE**

**Durée : 30 mn**

**COEFF. 1**

**SUJET N°1**

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

**Assiettes de jambon sec  
POUR 4 PERSONNES**

Vous devez :

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

**MATIERE D'ŒUVRE**

- 1 jambon à l'os
- 100 g de beurre
- 4 tomates cerise
- 1 bocal de cornichons
- laitue (PM)
- petits oignons au vinaigre

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**

**AUTOMNE SESSION 2003**

**Sous Epreuve Unité 11**

**DEMONSTRATION TECHNIQUE**

**Durée : 30 mn**

**COEFF. 1**

**SUJET N°2**

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

**Assiettes de saumon fumé  
POUR 4 PERSONNES**

Vous devez :

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

**MATIERE D'ŒUVRE**

- 1 saumon fumé non tranché
- 2 citrons
- 100 g de beurre
- 1 dl de crème fraîche
- pain de mie non tranché
- 4 tomates cerise

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

**Sous Epreuve Unité 11**

**DEMONSTRATION TECHNIQUE**

**Durée : 30 mn**

**COEFF. 1**

## SUJET N°3

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

### **Avocats aux crevettes POUR 4 PERSONNES**

Vous devez :

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

### MATIERE D'ŒUVRE

- 2 avocats
- 20 cl de mayonnaise
- ketchup (PM)
- tabasco (PM)
- sauce anglaise (PM)
- sel (PM)
- poivre (PM)
- 2 citrons
- paprika (PM)
- cognac (PM)
- crevettes roses décortiquées (200 g)
- laitue (PM)
- tomate (PM)

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

Sous Epreuve Unité 11

DEMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn

COEFF. 1

## SUJET N°4

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

### Steak tartare POUR 2 PERSONNES

Vous devez :

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

#### MATIERE D'ŒUVRE

- 300 g viande hachée
- 2 œufs
- câpres (PM) hachés
- Cognac (PM)
- sel (PM)
- poivre (PM)
- échalote (PM) ciselée
- tabasco (PM)
- Persil (PM) haché
- ketchup (PM)
- sauce anglaise (PM)
- moutarde (PM)
- huile (PM)
- cornichons (PM) hachés

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.