



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2006

Correction - BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT - SESSION PRINTEMPS 2006

| Sous Épreuve Uli - DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn

Coefficient : 1

| Correction des Sujets de l'Épreuve

Sujet 1 : Cocktail classique au shaker (coupe Scott)

Dans ce sujet, le candidat doit réaliser un cocktail classique au shaker et argumenter sa réalisation. Le candidat doit également expliquer et faire réaliser la prestation par son commis.

Rappel des points à considérer :

- Préparation du matériel : shaker, verres, doseurs, etc.
- Choix et explication de la recette de cocktail choisie.
- Exécution technique : mélange des ingrédients, garniture, présentation.
- Argumentation : explication des choix des ingrédients et des techniques utilisées.

Le candidat devra démontrer sa compétence dans le mélange d'ingrédients tout en expliquant son choix de cocktail, ce qui inclut les proportions, les techniques de shaker et la présentation finale.

Sujet 2 : Assiettes de melon à l'Italienne et au Pineau des Charentes

Dans ce sujet, le candidat prépare deux assiettes de melon à l'Italienne et deux assiettes de melon au Pineau des Charentes, en étant accompagné de son commis.

Rappel des points à considérer :

- Préparation du matériel : assiettes, couteaux, planche à découper, etc.
- Exécution technique : découpe des melons, assemblage des ingrédients, présentation.
- Argumentation : explication des choix en termes de goût et d'esthétique.

Le candidat doit démontrer sa capacité à préparer les assiettes de manière esthétique tout en expliquant les associations de saveurs entre le melon, le Pineau des Charentes et les tranches de jambon cru.

Sujet 3 : Assiettes de saumon fumé

Le candidat doit réaliser deux assiettes de saumon fumé et aider son commis à réaliser la même prestation.

Rappel des points à considérer :

- Préparation du matériel : assiettes, couteaux, planche à découper, etc.

- Exécution technique : découpe du saumon, choix des accompagnements, garniture.
- Argumentation : explication des choix de présentation, des garnitures et des saveurs.

Le candidat doit faire preuve de technique dans la découpe du saumon et justifier ses choix d'accompagnements, tels que les citrons, la crème fraîche et l'aneth, pour une présentation harmonieuse.

Methodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Division du temps pour chaque étape : préparation, réalisation, et présentation.
- **Techniques de présentation** : L'importance d'une présentation soignée pour élever la qualité perçue du plat.
- **Argumentation** : Préparer quelques phrases types pour expliquer vos choix techniques et de présentation.
- **Préparation** : Se familiariser avec le matériel et les ingrédients avant l'examen.
- **Collaboration** : Travailler efficacement avec le commis en lui donnant des instructions claires et précises.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.