



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  
SESSION AUTOMNE2007**

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

**SUJET 2**

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

**DÉCOUPAGE ET DRESSAGE DU SAUMON FUMÉ**

**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 bande de saumon fumé non tranché
- 2 citrons
- Beurre micro 15 g
- Oignons en rondelle
- Crème épaisse
- Bilinis

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**  
**Session AUTOMNE 2007**

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

**SUJET 3**

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

**DÉCOUPAGE DE L'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**

- Ananas
- Bigarreaux confits
- Menthe
- Kirsch

**BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT**  
**Session AUTOMNE 2007**

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

**SUJET 4**

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

**COCKTAIL DE CREVETTES**

**Candidat : 2 assiettes**

**Commis : 2 assiettes**

Vous devez :

- Prévoir votre matériel
- Réaliser et argumenter en présence des jurys
- Expliquer et argumenter la prestation de votre commis

**MATIÈRE D'ŒUVRE**

- Crevettes décortiquées
- Crevettes roses entières
- Mayonnaise
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Sel
- Poivre
- Citron
- Paprika
- Cognac
- Laitue
- Tomates

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

N° CANDIDAT : .....

E1 : Pratiques professionnelles  
Organisation du travail – Consignes à transmettre au commis

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	Commis

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	Commis
<i>Accueil et suivi</i>		
<i>Entrées</i>		
<i>Poissons</i>		
<i>Viandes</i>		
<i>Fromages</i>		
<i>Desserts</i>		
<i>Vin efferv.</i>		
<i>Vins Blanc/rosé</i>		
<i>Vin rouge</i>		
<i>Café/ infusions</i>		

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

## ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Évaluation ponctuelle

<b>FICHE INDIVIDUELLE</b>
---------------------------

NOM : .....

N° de candidat : .....

<b>E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>			
<b>SUJET</b>		<b>Notation sur</b>	<b>Note obtenue</b>
U11 Coef. 1	Démonstration technique	20	
U12 Coef.2	Vente commercialisation	20	
U13 Coef. 3	Service	20	

**NB** : Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points.  
Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

# BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

## GRILLE D'ÉVALUATION

### Sous-épreuve U11 : DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée de l'épreuve : 30 minutes maxi

Coefficient : 1

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : .....

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Connaissance des produits	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Maîtrise de la technique imposée	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Clarté, pertinence des informations données au commis	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Respect des règles d'hygiène	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Présentation commerciale du produit fini	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<b>Total :</b>																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total} \times 20}{18}$																

Jury :

Émargement

Observations :

\*

\*

\*

\*

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.