



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 - U11 - Démonstration technique - Session 2006

Correction - Brevet Professionnel Restaurant - Session Printemps 2006

| Matière : Démonstration Technique

Durée : 30 mn

Coefficient : 1

| Correction par sujet

Sujet 1 : Cocktail au shaker (coupe Scott)

Dans ce sujet, le candidat doit réaliser un cocktail classique au shaker et le présenter devant le jury, tout en expliquant la méthode au commis.

- **Matériel à prévoir** : shaker, verre à cocktail (coupe Scott), jigger, cuillère à mélanger, passoire, ingrédients du cocktail choisi.
- **Démarche** :
 - Choisir le cocktail parmi ceux que vous maîtrisez (ex. : Daiquiri, Margarita, etc.).
 - Expliquer à voix haute chaque étape de la préparation au jury et au commis.
 - Préparer le cocktail en respectant les dosages (généralement en cl) et les techniques de mélange.
 - Présenter le cocktail en utilisant un décor approprié (ex. : zeste de citron, cerise). Si nécessaire, rappeler l'importance de la présentation.
 - Argumenter sur le choix des ingrédients et la technique de préparation.
- **Réponse** : Le candidat doit réaliser au minimum 2 cocktails devant le jury et 2 au commis. La prestation doit inclure une argumentation claire sur le cocktail proposé.

Sujet 2 : Assiette de melon à l'italienne et assiette de melon au Pineau des Charentes

Ce sujet nécessite de préparer deux assiettes de melon en utilisant des ingrédients simples.

- **Matériel à prévoir** : couteau, assiettes de service, cuillère à melon, pichet pour le Pineau des Charentes.
- **Démarche** :
 - Couper le melon en portions, en utilisant la cuillère à melon pour obtenir des billes de melon.
 - Préparer les assiettes : une avec melon et jambon cru, l'autre avec melon et Pineau.
 - Expliquer la composition des plats et justifier le mariage des saveurs entre le melon, le Pineau et le jambon cru.
 - Faire goûter la combinaison au commis et expliquer l'importance des accords en cuisine.
- **Réponse** : Réalisation de 1 assiette de chaque (total 2) avec explications et argumentation recommandées pour chaque présentation.

Sujet 3 : Assiettes de saumon fumé

Le candidat doit préparer 4 assiettes de saumon fumé.

- **Matériel à prévoir :** couteau, planche à découper, assiettes, cuillère, rasoir ou zesteur pour le citron, et décor (aneth, crème fraîche).
- **Démarche :**
 - Trancher le saumon avec soin, en s'assurant d'avoir des portions régulières et esthétiques.
 - Disposer les tranches sur les assiettes, avec des ornements de crème fraîche et d'aneth.
 - Discuter des types de saumon et de la technique de fumage, ainsi que de l'origine des produits si pertinent.
 - Expliquer au jury et au commis le sens de la présentation et du choix des ingrédients.
- **Réponse :** Réalisation de 2 assiettes pour le candidat et 2 pour le commis, avec argumentation associée.

Conseils méthodologiques :

- **Gestion du temps :** Prévoyez un timing pour chaque étape de la démonstration, de manière à respecter les 30 minutes imparties.
- **Préparation du matériel :** Assurez-vous d'avoir tout le matériel nécessaire prêt avant de commencer pour éviter les pertes de temps.
- **Clarté des explications :** Parlez clairement et lentement, utilisez un langage adapté pour que le jury et le commis comprennent les étapes sans ambiguïté.
- **Soigner la présentation :** Une belle présentation des assiettes et des cocktails peut fortement influencer l'avis du jury sur la qualité de la prestation.
- **Anticiper les questions :** Préparez-vous à répondre à des questions sur les techniques utilisées ou sur le choix des ingrédients.

© 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.