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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Restaurant, veuillez visiter :
bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Démonstration technique - Sous-épreuve Unité 11

Session 2003 • Code sujet : **Sujet n°1** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réalisation d'assiettes de jambon sec pour 4 personnes** (3 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2003/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2003 - 1-Sujet.pdf

1. Réalisation d'assiettes de jambon sec pour 4 personnes

Le candidat réalise devant le jury des assiettes de jambon sec pour quatre personnes, avec le jambon à l'os et les accompagnements indiqués dans la matière d'œuvre. Il doit prévoir son matériel, argumenter sa prestation devant le jury, puis l'expliquer et l'argumenter à son commis.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des assiettes de jambon sec pour quatre personnes.

Rassembler le matériel de découpe, de préparation et de dressage avant le service.

Usage	Matériel
Découpe du jambon	Support à jambon stable, couteau à jambon, couteau à désosser, fusil
Préparation	Planche, couteau d'office, récipient pour les garnitures
Dressage et service	4 assiettes, plat de service, pinces ou couverts de service

Vérifier la propreté du matériel, l'affûtage des couteaux et la stabilité du support. Prévoir aussi le matériel de lavage des mains et de nettoyage du poste.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Support à jambon, couteaux adaptés, fusil, planche, matériel de préparation, 4 assiettes et matériel de service.

Question 2. Réaliser la prestation et l'argumenter en présence des jurys.

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et fixer le jambon à l'os sur un support stable. Préparer la laitue, les tomates cerise, les cornichons, les petits oignons et le beurre.
2. Découper le jambon en tranches fines et régulières, en maintenant les doigts à distance de la lame.
3. Dresser les tranches harmonieusement sur les 4 assiettes. Répartir la laitue, les cornichons, les petits oignons et le beurre ; placer une tomate cerise sur chaque assiette.
4. Essuyer les bords, contrôler la présentation et envoyer. Argumenter auprès du jury la régularité de la coupe, le soin du dressage et les règles d'hygiène appliquées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 assiettes de jambon sec finement tranché, avec laitue, 1 tomate cerise par assiette, cornichons, petits oignons et beurre.

Question 3. Expliquer et argumenter la prestation à votre commis.

« Commence par nettoyer ton poste et rassembler le matériel. Installe le jambon sur un support bien stable, puis prépare les garnitures et les assiettes. Coupe des tranches fines et régulières, sans précipitation, en gardant les doigts à l'écart de la lame.

- Dresse le jambon avec soin et répartis les garnitures harmonieusement.
- Prévois une tomate cerise par assiette ; répartis aussi la laitue, les cornichons, les petits oignons et le beurre.
- Essuie les bords et envoie les assiettes dès qu'elles sont prêtes.

La propreté, la précision de la coupe et un dressage soigné garantissent une prestation de qualité. »

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consignes au commis : poste propre, jambon stabilisé, coupe fine et sûre, garnitures réparties avec soin, envoi immédiat.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cette démonstration technique du Brevet professionnel Restaurant, session d'automne 2003, porte le Sujet n°1. D'une durée de 30 minutes et affectée du coefficient 1, elle consiste à préparer des assiettes de jambon sec pour quatre personnes. Elle évalue l'organisation du matériel, la réalisation et l'argumentation professionnelles devant le jury, ainsi que la transmission des explications au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation demandée est la réalisation d'assiettes de jambon sec pour quatre personnes.
- La matière d'œuvre comprend jambon à l'os, 100 g de beurre, 4 tomates cerise, cornichons, laitue (PM) et petits oignons au vinaigre.
- Le candidat doit prévoir son matériel avant ou pendant l'organisation de la prestation.
- La réalisation doit être argumentée devant les jurys et expliquée au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire à la prestation.
- Respecter le nombre de convives indiqué : quatre personnes.
- Argumenter la réalisation en présence des jurys.
- Expliquer et argumenter la prestation à son commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la préparation pour quatre personnes ?

Relevez d'abord la matière d'œuvre destinée aux quatre personnes, puis prévoyez le matériel nécessaire à la réalisation. Le sujet ne détaille pas le dressage ni les quantités individuelles de chaque accompagnement.

Q : Quels ingrédients sont prévus pour cette prestation ?

La matière d'œuvre comprend un jambon à l'os, 100 g de beurre, quatre tomates cerise, un bocal de cornichons, de la laitue indiquée PM et des petits oignons au vinaigre.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quelles tâches faut-il accomplir ?

L'épreuve dure 30 minutes et compte pour le coefficient 1. Il faut prévoir son matériel, réaliser et argumenter la prestation devant les jurys, puis l'expliquer et l'argumenter à son commis.

Q : Quels critères précis le jury utilise-t-il pour noter la prestation ?

La page ne présente ni grille de notation ni répartition des points. Elle précise les tâches attendues : prévoir le matériel, réaliser et argumenter la prestation devant les jurys, puis l'expliquer et l'argumenter au commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2003/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2003 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.