BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration

CORRIGÉ NON OFFICIEL

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle. Elle peut contenir des erreurs et ne remplace ni le corrigé ni le barème officiels de l'examen.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://bprestaurant.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Sous-épreuve Unité 11 - Démonstration technique

Session 2003 • Code sujet : **Sujet n°2** • Durée : **30 min** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réalisation d'assiettes de saumon fumé 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 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Réalisation d'assiettes de saumon fumé pour 4 personnes

La prestation technique consiste à réaliser des assiettes de saumon fumé pour quatre personnes avec les produits fournis, dont un saumon non tranché et du pain de mie non tranché. Le candidat prévoit son matériel, réalise et argumente la prestation devant le jury, puis l'explique et l'argumente à son commis.

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

Prévoir le matériel de préparation, de découpe, de dressage et de service. Le saumon fumé se sert froid : aucun matériel de cuisson n’est nécessaire. Choisir un couteau long et fin, bien affûté, pour trancher le saumon proprement. Préparer également le matériel pour couper le pain et présenter les garnitures. Vérifier la propreté du poste et du matériel avant de commencer.

Usage	Matériel
Préparation	Planche, couteau à saumon, couteau d’office, couteau à pain
Garnitures	Presse-citron, bols, cuillères
Dressage et service	4 assiettes, pince de dressage, plateau
Hygiène	Matériel propre, papier à usage unique, réfrigérateur

Garder le saumon et la crème au froid jusqu’au dressage.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Planche, couteaux adaptés, presse-citron, bols, matériel de dressage et de service, matériel propre et réfrigérateur.

Question 2. Réaliser la prestation technique et l'argumenter en présence du jury.

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et sortir le matériel. Maintenir le saumon et la crème au froid.
2. Couper le pain en tranches régulières et le toaster. Préparer le beurre et répartir la crème dans un récipient de service.
3. Préparer les citrons et les tomates cerise pour la garniture. Trancher le saumon avec un couteau long et fin, en gestes réguliers pour obtenir des tranches nettes.
4. Répartir le saumon et les garnitures sur quatre assiettes, ajouter le pain et le beurre, puis vérifier la propreté des bords.

Au jury, argumenter la finesse des tranches, l’équilibre du dressage et le maintien au froid. Le saumon fumé est servi froid, sans cuisson.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Quatre assiettes de saumon fumé tranché finement, accompagnées de pain, beurre, crème, citron et tomates cerise.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

« Organise ton poste et garde le saumon ainsi que la crème au froid. Prends une planche stable et un couteau à saumon bien affûté. Tranche régulièrement, sans écraser ni déchirer le produit. »

- Coupe et toaste le pain juste avant le dressage.
- Répartis harmonieusement le saumon et ajoute les garnitures sans masquer le produit.
- Vérifie la propreté des assiettes et sers rapidement.

Rappelle au commis de manipuler le couteau avec prudence, de nettoyer son poste et de remettre au froid les produits non utilisés. Les quatre assiettes doivent être soignées et présentées de façon régulière.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Expliquer l'organisation du poste, la découpe sûre et régulière, le maintien au froid, le dressage et le service rapide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel restaurant, Unité 11, appartient à la session d'automne 2003 et porte le code Sujet n°2. D'une durée de 30 minutes et de coefficient 1, elle demande de réaliser des assiettes de saumon fumé pour quatre personnes. Le candidat doit prévoir son matériel, réaliser et argumenter sa prestation devant le jury, puis la transmettre à son commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation demandée est la réalisation d'assiettes de saumon fumé pour quatre personnes.
- La matière d'œuvre comprend un saumon fumé non tranché, deux citrons, 100 g de beurre, 1 dl de crème fraîche, du pain de mie non tranché et quatre tomates cerise.
- Le candidat doit prévoir le matériel nécessaire avant de réaliser la prestation.
- La prestation doit être argumentée devant le jury et expliquée au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire à la prestation avant de commencer.
- Prendre en compte la quantité prévue pour quatre personnes et la matière d'œuvre indiquée.
- Réaliser la prestation et argumenter ses choix en présence du jury.
- Expliquer et argumenter la prestation à son commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels ingrédients sont prévus pour réaliser la prestation ?

La matière d'œuvre indiquée comprend un saumon fumé non tranché, deux citrons, 100 g de beurre, 1 dl de crème fraîche, du pain de mie non tranché et quatre tomates cerise, pour une prestation destinée à quatre personnes.

Q : Le sujet impose-t-il une méthode précise de préparation ou de dressage ?

La page précise la prestation et les produits disponibles, mais ne décrit pas de méthode de préparation ni de dressage obligatoire. Le candidat doit réaliser les assiettes et argumenter sa prestation devant le jury, puis l'expliquer à son commis.

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

L'épreuve dure 30 minutes et son coefficient est 1. Le sujet demande de prévoir le matériel, de réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis de l'expliquer et de l'argumenter à son commis.

Q : Quels critères de notation ou barème le sujet fournit-il ?

La page ne fournit pas de barème détaillé ni de critères chiffrés. Elle énonce trois tâches attendues : prévoir le matériel, réaliser et argumenter la prestation en présence du jury, 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 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Restaurant : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

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.