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

Sous-épreuve Unité 11 - Démonstration technique

Session 2003 • Code sujet : **Sujet n°3** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Avocats aux crevettes pour 4 personnes (1 question) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2003/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2003 - 3-Sujet.pdf

1. Avocats aux crevettes pour 4 personnes

Le candidat doit réaliser devant le jury une prestation technique intitulée « Avocats aux crevettes » pour quatre personnes. La matière d'œuvre comprend notamment 2 avocats, 200 g de crevettes roses décortiquées, 20 cl de mayonnaise, 2 citrons, des condiments, de la laitue et de la tomate.

Question Prestation. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser la prestation en argumentant devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation à votre commis.

Matériel : planche, couteau d'office, cuillère, saladier, fouet, presse-agrumes, assiettes et matériel de lavage des mains.

1. Laver et essorer la laitue ; laver la tomate et les citrons. Préparer quatre assiettes.
2. Couper les avocats en deux, retirer les noyaux et citronner la chair pour limiter son oxydation.
3. Mélanger la mayonnaise avec le ketchup, quelques gouttes de tabasco et de sauce anglaise, le cognac, le sel et le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4. Incorporer les crevettes, garnir les demi-avocats et les dresser sur la laitue. Décorer avec la tomate et le paprika. Conserver au frais jusqu'au service.

Au jury et au commis, justifier la fraîcheur des produits, l'assaisonnement progressif, l'hygiène du poste et la régularité du dressage.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre demi-avocats garnis de 200 g de crevettes en sauce cocktail, dressés sur laitue et décorés de tomate et de paprika.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, sous-épreuve Unité 11, est la session d'automne 2003, sujet n°3. En 30 minutes et avec un coefficient 1, le candidat réalise des avocats aux crevettes pour quatre personnes. L'épreuve évalue la prévision du matériel, la réalisation technique et la capacité à argumenter auprès du jury et à expliquer la prestation au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La recette est prévue pour quatre personnes et comprend 2 avocats, 200 g de crevettes décortiquées et 20 cl de mayonnaise.
- Les ingrédients indiqués comprennent 2 citrons, du ketchup, du Tabasco, de la sauce anglaise, du sel, du poivre, du paprika et du cognac.
- La laitue et la tomate figurent dans la matière d'œuvre, avec les quantités indiquées « PM ».
- Le candidat doit prévoir le matériel, réaliser la prestation et argumenter ses choix devant le jury et auprès du commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire avant de commencer la prestation.
- Respecter les quantités et les ingrédients indiqués pour quatre personnes.
- Préparer la prestation technique demandée et présenter les éléments avec soin.
- Argumenter la réalisation devant le jury et expliquer la prestation au commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la réalisation des avocats aux crevettes ?

Commencez par prévoir le matériel et réunir la matière d'œuvre indiquée pour quatre personnes. Organisez ensuite la réalisation de la prestation et gardez le temps nécessaire pour l'argumenter au jury et l'expliquer au commis.

Q : Que signifie « PM » dans la liste des ingrédients ?

« PM » signifie « pour mémoire » dans certaines listes, mais en cuisine il indique généralement « pour mémoire » ou « à proportionner selon le besoin ». Le sujet ne donne pas de quantité chiffrée pour ces ingrédients.

Q : Comment gérer les 30 minutes de l'épreuve ?

Le sujet fixe une durée totale de 30 minutes et demande de prévoir le matériel, de réaliser la prestation et de l'argumenter au jury et au commis. Répartissez le temps entre ces tâches sans négliger l'explication.

Q : Quels critères de notation et quel barème le sujet indique-t-il ?

Le sujet mentionne la prévision du matériel, la réalisation et l'argumentation devant le jury, ainsi que l'explication au commis. Il n'imprime ni grille d'évaluation ni répartition des points, donc aucun barème détaillé ne peut être précisé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2003/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2003 - 3-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.