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°4** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réalisation d’un steak tartare pour deux 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 - 4-Sujet.pdf

1. Réalisation d’un steak tartare pour deux personnes

Le candidat doit réaliser devant le jury un steak tartare pour deux personnes à partir de 300 g de viande hachée, de deux œufs et des condiments indiqués. Il doit prévoir son matériel, argumenter sa prestation devant le jury et l’expliquer à son commis.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation du steak tartare pour deux personnes.

Installer un poste propre et préparer le matériel avant de sortir la viande du froid. Prévoir les ustensiles de préparation, de mélange et de dressage.

Usage	Matériel
Préparer	Planche, couteau de chef, couteau d’office
Organiser	Saladier, petits bols ou ramequins, cuillères
Dresser	Deux assiettes, deux cercles de dressage, plateau
Hygiène	Lave-mains, papier à usage unique, matériel nettoyé et désinfecté

Prévoir également un récipient pour les coquilles et les déchets. Les bols permettent de présenter séparément câpres, cornichons, échalote et persil. Garder la viande au froid jusqu’au moment du mélange, puis nettoyer et désinfecter le poste après la préparation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Planche, couteaux, bols, saladier, ustensiles de mélange, deux assiettes, cercles de dressage et matériel d’hygiène.

Réalisation et argumentation

Question 2. Réaliser le steak tartare et argumenter la prestation en présence du jury.

1. Se laver les mains et préparer un poste propre. Hacher les câpres et les cornichons, ciseler l’échalote et hacher le persil.
2. Garder la viande au froid jusqu’au mélange. L’assaisonner progressivement avec sel, poivre, moutarde, ketchup, sauce anglaise, tabasco, huile et cognac. Incorporer les condiments, goûter et rectifier l’assaisonnement.
3. Répartir en deux portions égales. Dresser avec un jaune d’œuf par personne et envoyer immédiatement.

Expliquer au jury que l’assaisonnement progressif équilibre le goût de la viande sans masquer sa fraîcheur. Éviter toute contamination croisée et travailler rapidement avec la viande crue. Chaque portion contient 150 g de viande : 300 g répartis entre deux personnes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux portions de 150 g, assaisonnées avec les condiments indiqués, dressées avec un jaune d’œuf chacune et envoyées immédiatement.

Transmission au commis

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

Présenter au commis le plat à réaliser pour deux personnes : 300 g de viande hachée, deux œufs et les condiments prévus. Donner les consignes dans l’ordre du travail et préciser que les quantités de condiments sont à ajuster au goût.

- Préparer et hacher les condiments avant de sortir la viande du froid.
- Travailler avec des mains et un matériel propres, sans contact avec des aliments prêts à consommer.
- Assaisonner progressivement, goûter, dresser deux portions régulières et envoyer sans délai.

Justifier la préparation minute par la présence de viande crue et contrôler le goût, la propreté du dressage et la régularité des portions avant l’envoi. Terminer par le nettoyage et la désinfection du poste.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Transmettre les quantités, l’ordre de préparation, l’assaisonnement progressif, les règles d’hygiène et l’envoi immédiat.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Restaurant, sous-épreuve Unité 11, appartient à la session d'automne 2003 et porte le code Sujet n°4. En 30 minutes, avec un coefficient 1, le candidat réalise un steak tartare pour deux personnes. Les tâches évaluées portent sur la préparation du matériel, la réalisation technique, l'argumentation devant le jury et l'explication au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La matière d'œuvre prévoit 300 g de viande hachée et deux œufs pour deux personnes.
- Les condiments sont indiqués en quantité PM, sans quantités chiffrées dans le sujet.
- Les câpres, l'échalote, le persil et les cornichons sont indiqués hachés ou ciselés selon le cas.
- La prestation comprend la préparation du matériel, la réalisation argumentée et la transmission au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire avant de commencer la réalisation.
- Respecter les quantités précisées : 300 g de viande hachée et deux œufs.
- Argumenter la réalisation en présence du jury.
- Expliquer et argumenter la prestation à votre commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels ingrédients et quelles quantités sont explicitement prévus pour le tartare ?

Le sujet indique 300 g de viande hachée et deux œufs. Il liste aussi câpres, cognac, sel, poivre, échalote, tabasco, persil, ketchup, sauce anglaise, moutarde, huile et cornichons, tous en quantité PM.

Q : Que signifie PM dans la liste des ingrédients ?

Le sujet ne développe pas l'abréviation PM. Il l'emploie pour les ingrédients dont il ne donne pas de quantité chiffrée. Il faut donc reprendre l'indication telle qu'elle apparaît, sans lui attribuer une définition non précisée dans le document.

Q : Le sujet précise-t-il un barème ou une répartition des points ?

Aucun barème détaillé ni répartition des points n'est indiqué sur la page fournie. Elle fixe une durée de 30 minutes et un coefficient de 1, puis présente les tâches attendues pour la démonstration.

Q : Quelles compétences le candidat doit-il montrer pendant la démonstration ?

Le candidat doit prévoir son matériel, réaliser et argumenter la prestation en présence du jury, puis l'expliquer et l'argumenter à son commis. Le sujet ne présente pas de critères de notation plus détaillés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2003/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2003 - 4-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.