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 : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Assiettes de jambon sec pour 4 personnes** (3 questions) — **Page 3**
2. **Assiettes de saumon fumé pour 4 personnes** (3 questions) — **Page 5**
3. **Avocats aux crevettes pour 4 personnes** (3 questions) — **Page 7**
4. **Steak tartare pour 2 personnes** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2003/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2003 - 5-Sujet.pdf

1. Assiettes de jambon sec pour 4 personnes

La prestation consiste à réaliser devant le jury des assiettes de jambon sec pour quatre personnes, à partir d'un jambon à l'os. La matière d'œuvre comprend aussi du beurre, des tomates cerise, des cornichons, de la laitue et des petits oignons au vinaigre.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation.

Prévois le matériel pour stabiliser et découper le jambon à l'os, préparer les garnitures et dresser quatre assiettes. Vérifie la propreté et le bon état des outils avant de commencer.

Usage	Matériel
Découpe du jambon	Support à jambon, couteau à jambon, couteau d'office, fusil, fourchette à viande
Garnitures	Planche, couteau d'office, saladier, essoreuse à salade, passoire, ramequins
Dressage	Quatre assiettes, pinces de service, couteau à beurre

Prévois aussi un linge propre et un poste de travail désinfecté. Le support doit être stable et le couteau bien affûté.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Support à jambon, couteaux adaptés, fusil, fourchette à viande, matériel de préparation des garnitures et quatre assiettes.

Réalisation

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

Réalise la préparation dans un ordre qui préserve la fraîcheur et permet un service soigné.

1. Lave et essore la laitue. Rince les tomates cerise et égoutte les cornichons et les petits oignons.
2. Fixe le jambon sur son support. Dégage la couenne et le gras de la zone à trancher.
3. Tranche finement et régulièrement avec le couteau à jambon, en suivant la chair près de l'os. Garde la main hors de la trajectoire de la lame.
4. Répartis le jambon sur quatre assiettes propres. Ajoute laitue, une tomate cerise par assiette, cornichons, petits oignons et beurre en portions.

Sors le jambon du froid peu avant le service pour en apprécier les arômes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Quatre assiettes de jambon sec finement tranché, avec laitue, une tomate cerise, cornichons, petits oignons au vinaigre et beurre.

Transmission

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

Indique au commis les étapes, les gestes sûrs et les points à contrôler. Explique que le tranchage fin et régulier facilite la dégustation et valorise le jambon.

- Commencer par un poste propre et préparer les garnitures; laver puis essorer la laitue.
- Stabiliser le support avant de découper. Garder les doigts à distance de la lame et utiliser le couteau adapté, bien affûté.
- Répartir harmonieusement jambon et garnitures sur les quatre assiettes; conserver les produits au froid jusqu'à la préparation du service.
- Vérifier la propreté du bord des assiettes, la fraîcheur des garnitures et la régularité des tranches. Nettoyer et ranger le matériel après usage.

Précise que le jambon est sorti du froid peu avant l'envoi afin de mieux révéler ses arômes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Transmettre une méthode propre et sûre, du lavage des garnitures au tranchage régulier, au dressage et au contrôle avant service.

2. Assiettes de saumon fumé pour 4 personnes

La prestation consiste à réaliser devant le jury des assiettes de saumon fumé pour quatre personnes, à partir d'un saumon fumé non tranché. La matière d'œuvre comprend aussi deux citrons, du beurre, de la crème fraîche, du pain de mie non tranché et des tomates cerise.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation.

Usage	Matériel
Trancher	Planche propre, couteau long à saumon bien affûté
Préparer les garnitures	Couteau d'office, couteau à pain, bols, fouet et cuillères
Préparer et servir	Grille-pain, quatre assiettes, plat de service, pince
Hygiène et conservation	Matériel propre et désinfecté, lavettes, réfrigérateur

Prévoir le matériel nécessaire pour trancher le saumon et le pain, préparer la crème et les garnitures, puis dresser et servir quatre assiettes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planche, couteaux à saumon et à pain, matériel de préparation, grille-pain, quatre assiettes et réfrigérateur.

Réalisation

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

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et conserver le saumon et la crème au froid.
2. Parer le saumon si nécessaire, puis le trancher finement et régulièrement avec un couteau adapté.
3. Couper les citrons et les tomates cerise. Trancher le pain de mie et le toaster; préparer le beurre et fouetter légèrement la crème.
4. Répartir le saumon en quatre portions et dresser avec les garnitures, le beurre, la crème et le pain.
5. Essuyer les bords des assiettes et servir sans attendre.

Le tranchage régulier valorise le produit; le maintien au froid préserve sa fraîcheur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de saumon fumé finement tranché, accompagnées de citron, tomate cerise, beurre, crème fraîche et pain de mie toasté.

Transmission

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

Explique au commis que la prestation porte sur quatre assiettes de saumon fumé. Organise le poste avant de commencer et garde le saumon ainsi que la crème au froid.

- Utilise une planche propre et un couteau long bien affûté pour obtenir des tranches fines et régulières.
- Prépare le citron, les tomates cerise, le beurre, la crème et le pain de mie; toaste le pain au dernier moment.
- Répartis les portions équitablement, soigne le dressage et vérifie la propreté des assiettes avant l'envoi.

Présente les accompagnements de façon à mettre en valeur le goût délicat du saumon.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Transmettre l'organisation, l'hygiène, le maintien au froid, le tranchage régulier et le dressage des quatre assiettes.

3. Avocats aux crevettes pour 4 personnes

La prestation consiste à réaliser des avocats aux crevettes pour quatre personnes, avec deux avocats et 200 g de crevettes roses décortiquées. Les autres éléments prévus sont la mayonnaise, les condiments et assaisonnements, deux citrons, de la laitue et de la tomate.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation.

Installer un poste propre, avec une planche stable et des ustensiles propres. Prévoir un couteau d'office pour les avocats et la tomate, une cuillère pour retirer les noyaux et garnir, ainsi qu'un saladier et un fouet pour mélanger les ingrédients de la sauce. Ajouter un presse-agrumes, une essoreuse à salade, des assiettes de service, un plat pour les déchets et un plateau. Garder à portée de main du papier absorbant et le matériel de nettoyage. Se laver les mains et séparer les ustensiles propres des déchets.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Matériel prêt : couteau, planche, cuillère, saladier, fouet, presse-agrumes, essoreuse et assiettes de service.

Réalisation

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

1. Laver puis essorer la laitue. Laver la tomate et les citrons, puis maintenir les ingrédients au frais.
2. Mélanger la mayonnaise avec le ketchup, la sauce anglaise, le cognac et quelques gouttes de tabasco. Saler, poivrer, goûter et ajuster avec mesure.
3. Couper les avocats en deux dans la longueur, retirer les noyaux et citronner la chair pour limiter son oxydation. Répartir les crevettes dans les avocats et les napper de sauce.
4. Disposer la laitue sur les assiettes, déposer les avocats garnis et décorer avec la tomate. Terminer par une légère touche de paprika. Servir frais et présenter le poste propre.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Avocats garnis de crevettes et de sauce, dressés sur laitue, décorés de tomate et de paprika, servis frais.

Transmission

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

Explique au commis que la recette est prévue pour quatre personnes et qu'elle comprend deux avocats, 200 g de crevettes roses décortiquées et 20 cl de mayonnaise. Les autres ingrédients sont deux citrons, la laitue, la tomate et les condiments indiqués sur la fiche. Les quantités notées PM s'ajoutent progressivement, selon le goût.

Demande-lui de laver et d’essorer les végétaux, de garder les produits au frais, puis de mélanger et goûter la sauce avant de couper les avocats au dernier moment. Il faut les citronner, garnir proprement, dresser sur la laitue avec la tomate et le paprika, puis nettoyer le poste.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consignes au commis : respecter les ingrédients, garder les produits frais, assaisonner progressivement et soigner le dressage.

4. Steak tartare pour 2 personnes

La prestation consiste à réaliser un steak tartare pour deux personnes avec 300 g de viande hachée et deux œufs. La matière d'œuvre inclut également des câpres, du cognac, des assaisonnements, de l'échalote, du persil, du ketchup, de la sauce anglaise, de la moutarde, de l'huile et des cornichons.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation.

Matériel	Utilisation
Planche, couteau de chef et couteau d'office	Préparer les condiments
Deux bols et un ramequin	Réunir les ingrédients et séparer les jaunes
Fourchette, cuillères et fouet	Mélanger et doser l'assaisonnement
Deux assiettes froides, plateau et linge propre	Dresser et servir
Récipient à déchets et matériel de nettoyage	Maintenir le poste propre

Installer le poste avant de commencer et vérifier la propreté des ustensiles. Garder la viande et les œufs au froid jusqu'à leur utilisation. Prévoir des ustensiles propres pour goûter, sans remettre en contact avec la préparation ceux qui ont servi. Le matériel doit permettre de préparer séparément les condiments, de façonner deux portions et de dresser sans délai.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planche, couteaux, bols, ramequin, fourchette, cuillères, fouet, deux assiettes froides, plateau de service et matériel de nettoyage.

Réalisation

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

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et conserver la viande ainsi que les œufs au froid. Préparer les câpres et cornichons hachés, l'échalote ciselée et le persil haché.
2. Répartir les 300 g de viande en deux portions égales : 300 ÷ 2 = 150 g par personne. Façonner sans trop tasser.
3. Assaisonner progressivement avec sel, poivre, moutarde, ketchup, sauce anglaise, tabasco, cognac et huile. Goûter avec un ustensile propre.
4. Dresser sur deux assiettes froides et présenter un jaune d'œuf par portion. Ajouter les condiments et garnitures avec soin, puis servir immédiatement.

Au jury, justifier la préparation à la commande et le maintien au froid, essentiels pour une viande servie crue.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux steaks tartares de 150 g, assaisonnés et dressés sur assiettes froides, avec un jaune d'œuf par portion. Servir immédiatement.

Transmission

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

Commis, nous réalisons un steak tartare pour deux avec 300 g de viande hachée et deux œufs. Comme la viande est crue, nous travaillons proprement, rapidement et en la gardant au froid. Prépare les ingrédients séparément pour préserver leur fraîcheur et permettre un assaisonnement maîtrisé.

- Lave-toi les mains et nettoie le plan de travail, la planche et les ustensiles.
- Hache les câpres et les cornichons, cisèle l'échalote et hache le persil.
- Répartis la viande en deux portions, assaisonne progressivement et goûte avec un ustensile propre.
- Dresse sur assiettes froides avec un jaune d'œuf par personne, puis envoie sans attendre.

Explique que le maintien au froid et l'envoi immédiat limitent les risques liés à la viande et aux œufs crus.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer les condiments séparément, garder viande et œufs au froid, assaisonner progressivement et envoyer les deux portions immédiatement.

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 celle de la session d'automne 2003. D'une durée de 30 minutes et de coefficient 1, elle propose quatre sujets de démonstration technique : jambon sec, saumon fumé, avocats aux crevettes ou steak tartare. Elle évalue la préparation du matériel, la réalisation, l'argumentation professionnelle et la transmission au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Identifier la préparation demandée et le nombre de personnes pour organiser le matériel et la matière d'œuvre.
- Respecter les ingrédients et les quantités indiqués pour le sujet tiré.
- Argumenter ses gestes et ses choix professionnels devant les jurys pendant la réalisation.
- Transmettre clairement au commis les explications relatives à la prestation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le sujet attribué et le nombre de portions avant d'organiser le poste.
- Prévoir le matériel adapté aux produits et aux gestes nécessaires à la prestation.
- Réaliser la préparation tout en justifiant ses choix aux jurys.
- Expliquer et argumenter la prestation au commis, en plus de la présenter au jury.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la préparation du matériel avant de commencer ?

Repérez le sujet attribué, le nombre de personnes et les produits fournis. Déduisez les ustensiles nécessaires aux opérations prévues, puis organisez votre poste avant la réalisation. Le sujet demande de prévoir le matériel, sans en fournir une liste détaillée.

Q : Que signifie argumenter la prestation devant le jury ?

Il faut expliquer les gestes et les choix effectués pendant la réalisation, en les reliant à la prestation demandée. Le sujet demande aussi d'expliquer et d'argumenter la prestation au commis, ce qui évalue la communication professionnelle.

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, de l'argumenter devant les jurys et de l'expliquer au commis. Il ne précise pas de répartition du temps entre ces tâches.

Q : Le sujet indique-t-il un barème ou des normes de présentation ?

Les pages des sujets indiquent une durée de 30 minutes et un coefficient 1, mais aucun barème détaillé ni norme de présentation. Les tâches explicitement demandées sont de prévoir le matériel, réaliser et argumenter la prestation, puis l'expliquer au commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2003/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2003 - 5-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.