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

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

Sous Epreuve Unité 11	**DEMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn	**COEFF. 1**

SUJET N°1

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

Assiettes de jambon sec
POUR 4 PERSONNES

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIERE D'ŒUVRE

- 1 jambon à l'os
- 100 g de beurre
- 4 tomates cerise
- 1 bocal de cornichons
- laitue (PM)
- petits oignons au vinaigre

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

Sous Epreuve Unité 11	**DEMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn	**COEFF. 1**

SUJET N°2

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

Assiettes de saumon fumé
POUR 4 PERSONNES

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIERE D'ŒUVRE

- 1 saumon fumé non tranché
- 2 citrons
- 100 g de beurre
- 1 dl de crème fraîche
- pain de mie non tranché
- 4 tomates cerise

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

Sous Epreuve Unité 11	**DEMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn	**COEFF. 1**

SUJET N°3

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

Avocats aux crevettes
POUR 4 PERSONNES

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIERE D'ŒUVRE

- 2 avocats
- 20 cl de mayonnaise
- ketchup (PM)
- tabasco (PM)
- sauce anglaise (PM)
- sel (PM)
- poivre (PM)
- 2 citrons
- paprika (PM)
- cognac (PM)
- crevettes roses décortiquées (200 g)
- laitue (PM)
- tomate (PM)

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE SESSION 2003

Sous Epreuve Unité 11	**DEMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn	**COEFF. 1**

SUJET N°4

Vous allez devoir réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

Steak tartare
POUR 2 PERSONNES

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIERE D'ŒUVRE

- 300 g viande hachée
- 2 œufs
- câpres (PM) hachés
- Cognac (PM)
- sel (PM)
- poivre (PM)
- échalote (PM) ciselée
- tabasco (PM)
- Persil (PM) haché
- ketchup (PM)
- sauce anglaise (PM)
- moutarde (PM)
- huile (PM)
- cornichons (PM) hachés

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.