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 - Sous-épreuve Unité 11

Session 2004 • Code sujet : **Non indiqué dans cette édition** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réalisation d'un cocktail classique en coupe Scott** (1 question) — **Page 3**
2. **Réalisation de 4 assiettes de fruits frais** (1 question) — **Page 4**
3. **Réalisation d'un steak tartare** (1 question) — **Page 5**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Réalisation d'un cocktail classique en coupe Scott

Le candidat réalise deux cocktails classiques en coupe Scott à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen, tandis que le commis en réalise deux autres. Il faut prévoir le matériel, argumenter la réalisation devant le jury et expliquer la prestation au commis.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser deux cocktails classiques en coupe Scott avec les produits mis à disposition, puis argumenter la prestation devant le jury. Expliquer et argumenter également la prestation au commis, qui réalise deux cocktails.

Choisir le **Dry Martini**, adapté aux produits disponibles : gin, vermouth dry et olive. Prévoir un verre à mélange, une cuillère, un doseur, une passoire, des glaçons, des coupes Scott et des piques à garniture.

1. Rafraîchir les coupes. Doser 6 cl de gin et 1 cl de vermouth dry par cocktail.
2. Remuer les ingrédients avec les glaçons, puis filtrer dans la coupe.
3. Garnir d’une olive et servir immédiatement.

Expliquer au jury et au commis le choix des ingrédients, le dosage régulier, le mélange au verre plutôt qu’au shaker, le filtrage et la présentation. Le candidat réalise ses deux cocktails et montre la méthode au commis pour les siens.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux Dry Martini réalisés par le candidat et deux par le commis, servis en coupes Scott rafraîchies et garnis d’une olive.

2. Réalisation de 4 assiettes de fruits frais

La prestation consiste à réaliser quatre assiettes de fruits frais à partir des kiwis, pommes, oranges, bananes, feuilles de menthe et du citron indiqués. Le candidat prépare deux assiettes et le commis en prépare deux autres ; le candidat doit prévoir le matériel, argumenter devant le jury et expliquer la prestation au commis.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser deux assiettes de fruits frais et argumenter la prestation devant le jury. Expliquer et argumenter la réalisation au commis, qui réalise deux assiettes supplémentaires.

Matériel : quatre assiettes, planche à découper, couteau d'office, économe, presse-citron, petit récipient, plateau de dressage et matériel de nettoyage.

1. Laver et sécher les fruits et la menthe. Installer un poste propre et répartir les fruits en quatre portions égales.
2. Éplucher les kiwis, les oranges et les bananes. Couper les fruits régulièrement, retirer les pépins des pommes et les badigeonner de jus de citron pour limiter leur oxydation. Couper les bananes au dernier moment.
3. Dresser les quatre assiettes de façon harmonieuse et régulière, puis terminer avec la menthe.

Le candidat réalise deux assiettes et montre au commis les découpes et le dressage à reproduire pour les deux autres. Justifier la fraîcheur, la propreté et la rapidité d'exécution.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes régulières de fruits frais, garnies de menthe : deux préparées par le candidat et deux par le commis.

3. Réalisation d'un steak tartare

Le sujet demande deux assiettes de steak tartare au total : une réalisée par le candidat et une par le commis. La matière d'œuvre comprend notamment 200 grammes de bœuf haché, deux œufs et les condiments indiqués ; le candidat prévoit le matériel et argumente la prestation au jury et au commis.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser une assiette de steak tartare avec les produits fournis et argumenter la prestation devant le jury. Expliquer et argumenter la réalisation au commis, qui prépare une seconde assiette.

Matériel : planche et couteau propres, cul-de-poule, fourchette, cuillères, balance, assiettes froides et matériel de dressage. Garder viande et œufs au froid ; se laver les mains et éviter toute contamination croisée.

1. Peser les 200 g de bœuf et les répartir en deux portions égales. Le candidat réalise la première assiette et explique chaque geste au commis, qui prépare la seconde.
2. Assaisonner chaque portion à la demande avec moutarde, huile, sauce anglaise, Tabasco, ketchup, cognac, câpres, oignon, persil, sel et poivre. Doser progressivement et goûter l'assaisonnement avant le dressage.
3. Dresser chaque portion avec un jaune d'œuf au centre. Servir immédiatement, bien froid.

Justifier l'équilibre des condiments, le travail minute et le respect de l'hygiène pour une préparation à base de viande et d'œufs crus.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux assiettes : 100 g de bœuf par assiette et un œuf par assiette. Assaisonner à la demande, dresser et servir immédiatement bien froid.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, sous-épreuve Unité 11, session Automne 2004, d'une durée de 30 minutes et de coefficient 1. Les pages présentent trois sujets possibles : cocktail classique en coupe Scott, assiettes de fruits frais ou steak tartare. Ils évaluent la préparation du matériel, la réalisation technique, l'argumentation devant le jury et l'explication au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sujet attribué précise le nombre de réalisations demandé au candidat et au commis.
- Le cocktail est réalisé en coupe Scott avec les produits mis à disposition par le centre.
- Le sujet fruits demande quatre assiettes, réparties en deux pour le candidat et deux pour le commis.
- Le sujet steak tartare demande deux assiettes au total, une par le candidat et une par le commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le sujet attribué et la répartition des réalisations entre candidat et commis.
- Prévoir le matériel nécessaire avant de commencer la prestation.
- Argumenter la réalisation en présence du jury et expliquer la prestation au commis.
- Respecter la durée officielle de 30 minutes ; aucun découpage du temps n'est fourni.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le sujet du cocktail classique ?

Repérez les produits mis à disposition et prévoyez le matériel adapté. Le candidat réalise deux cocktails en coupe Scott, tandis que le commis en réalise deux. Argumentez devant le jury et expliquez la prestation au commis.

Q : Quelle est la répartition pour les assiettes de fruits et le steak tartare ?

Pour les fruits frais, le candidat et le commis réalisent chacun deux assiettes. Pour le steak tartare, ils en réalisent chacun une. Les quantités de produits figurent dans la matière d'œuvre du sujet correspondant.

Q : Le sujet fournit-il un barème ou une répartition précise des 30 minutes ?

Les pages indiquent une durée de 30 minutes et un coefficient 1, mais ne présentent ni barème détaillé ni répartition du temps. Organisez la préparation, la réalisation et les explications dans la durée impartie.

Q : Quels critères de notation sont explicitement mentionnés ?

Les consignes demandent de prévoir le matériel, de réaliser et d'argumenter la prestation devant le jury, puis de l'expliquer et de l'argumenter au commis. Aucun autre critère de notation détaillé n'est imprimé sur ces pages.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2004 - 1-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.