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 2004

Sous Epreuve Unité 11	**DÉMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn	**COEFF. 1**

SUJET N°1

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

Réalisation d'un cocktail classique (coupe Scott)

(à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen)

Candidat : 2 cocktails **Commis : 2 cocktails**

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Gin
- Whisky
- Cognac
- Vermouth rouge, blanc et dry
- Campari
- Porto rouge
- Crème de cacao brun
- Cointreau et Grand-marnier
- Citrons et oranges
- Olives vertes et petits oignons au vinaigre
- Œufs entiers extra-frais
- Sucre poudre
- Crème fraîche épaisse
- Sirop de grenadine
- Soda

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE - SESSION 2004

Sous Epreuve Unité 11	**DÉMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn	**COEFF. 1**

SUJET N°3

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

RÉALISATION DE 4 ASSIETTES DE FRUITS FRAIS

Candidat : 2 assiettes **Commis : 2 assiettes**

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- 2 kiwis
- 2 pommes
- 2 oranges
- 2 bananes
- Feuilles de menthe
- Citron

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

AUTOMNE - SESSION 2004

Sous Epreuve Unité 11	**DÉMONSTRATION TECHNIQUE**

Durée : 30 mn	**COEFF. 1**

SUJET N°4

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

RÉALISATION D'UN STEAK TARTARE

(2 assiettes)

Candidat : 1 assiette **Commis : 1 assiette**

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Viande de bœuf hachée (200 grammes)
- 2 Œufs
- Tabasco
- Moutarde
- Huile
- Cognac
- Sauce Anglaise
- Ketchup
- Câpres hachées
- Oignons hachés
- Persil haché
- Sel et poivre

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.