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

Sous-épreuve Unité 11 : Démonstration technique

Session 2005 • 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 : Coupe Scott** (2 questions) — **Page 3**
2. **Réalisation de quatre assiettes de charcuteries** (2 questions) — **Page 4**
3. **Réalisation de quatre demi-avocats aux crevettes** (2 questions) — **Page 5**
4. **Mise en place, accueil et service en salle** (3 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2005/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Réalisation d’un cocktail classique : Coupe Scott

Le candidat réalise deux cocktails et le commis en réalise deux autres, à partir des produits mis à disposition par le centre d’examen. Le candidat prévoit son matériel, argumente sa réalisation devant le jury et explique la prestation à son commis.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire et préparer la réalisation de la Coupe Scott avec les produits mis à disposition par le centre d’examen.

Matériel	Usage
4 coupes à cocktail, plateau	Service des quatre cocktails
Doseur, cuillère à mélange, verre à mélange et passoire	Dosage et préparation à la cuillère
Shaker et passoire à cocktail	Préparation au shaker, si la recette le prévoit
Seau à glace et pince	Rafraîchissement et manipulation hygiénique des glaçons
Planche, couteau et économe	Préparation éventuelle de la garniture

Choisir la méthode et les ustensiles selon la recette de la Coupe Scott, puis rafraîchir les coupes et organiser un poste propre pour quatre cocktails.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poste propre et organisé, matériel adapté à la recette, quatre coupes rafraîchies.

Réalisation et transmission

Question 2. Réaliser deux cocktails, faire réaliser deux cocktails par le commis, argumenter la prestation en présence du jury et l’expliquer au commis.

1. Présenter les ingrédients retenus et annoncer au jury les étapes de la recette de la Coupe Scott.
2. Réaliser deux cocktails en respectant le dosage, la méthode de mélange et la garniture indiqués par la recette. Expliquer les gestes au commis et lui faire préparer les deux autres.
3. Contrôler l’aspect et la régularité des quatre cocktails, leur fraîcheur, la propreté des coupes et du poste.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux cocktails préparés par le candidat et deux par le commis, selon la recette de la Coupe Scott.

2. Réalisation de quatre assiettes de charcuteries

Le candidat et le commis réalisent chacun deux assiettes à partir des charcuteries et garnitures fournies par le centre d'examen. Le candidat prévoit le matériel, argumente la réalisation devant le jury et explique la prestation au commis.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des quatre assiettes de charcuteries avec les produits mis à disposition par le centre d'examen.

Prévoir un poste propre pour quatre assiettes, avec le matériel adapté aux charcuteries à trancher et aux garnitures.

- Planche stable, couteau de chef et couteau à jambon bien affûtés.
- Quatre assiettes de présentation, pinces et couverts de service.
- Ramequins pour le beurre et les garnitures, plat de service et assiette à déchets.
- Lavettes propres et matériel de nettoyage du poste.

Garder les produits au frais et utiliser du matériel propre pour chaque opération.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planche, couteaux adaptés, quatre assiettes, pinces, couverts de service, ramequins et matériel d'hygiène.

Réalisation et transmission

Question 2. Réaliser deux assiettes de charcuteries, faire réaliser les deux autres par le commis, argumenter la prestation en présence du jury et l'expliquer au commis.

1. Organiser les charcuteries et les garnitures au poste, en maintenant les produits au frais.
2. Trancher l'andouille, la terrine et la rosette régulièrement. Manipuler le jambon cru déjà tranché avec une pince.
3. Répartir les charcuteries sur quatre assiettes et ajouter le beurre, les cornichons, les oignons blancs, les tomates cerises et la salade.
4. Réaliser deux assiettes et guider le commis pour les deux autres. Expliquer au jury et au commis les gestes, la régularité des portions, l'harmonie du dressage et la propreté des assiettes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de charcuteries garnies et présentées proprement : deux réalisées par le candidat, deux par le commis.

3. Réalisation de quatre demi-avocats aux crevettes

Le candidat et le commis réalisent chacun deux assiettes de demi-avocats aux crevettes avec les produits fournis par le centre d'examen. Le candidat prévoit le matériel, argumente sa réalisation devant le jury et explique la prestation au commis.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des quatre demi-avocats aux crevettes avec les produits mis à disposition par le centre d'examen.

Usage	Matériel
Préparer les avocats et les citrons	Planche, couteau de chef, petit couteau, cuillère, presse-agrumes
Préparer et assaisonner la sauce	Saladier, bol, fouet, cuillères de service
Dresser et servir	Quatre assiettes, pince ou cuillère de service, ramequins
Conserver au frais	Réfrigérateur ou enceinte réfrigérée

Installer un poste propre et organisé avant de commencer. Prévoir aussi les produits de la recette : avocats, crevettes, mayonnaise, citrons, ketchup, Tabasco, sauce anglaise, cognac, tomate, paprika et salade. Garder les ingrédients et les assiettes au frais, et sortir le matériel nécessaire au dressage sans encombrer le poste.

Matériel à prévoir au poste



Matériel adapté à la préparation et au dressage des quatre portions.

✓ RÉPONSE À RETENIR

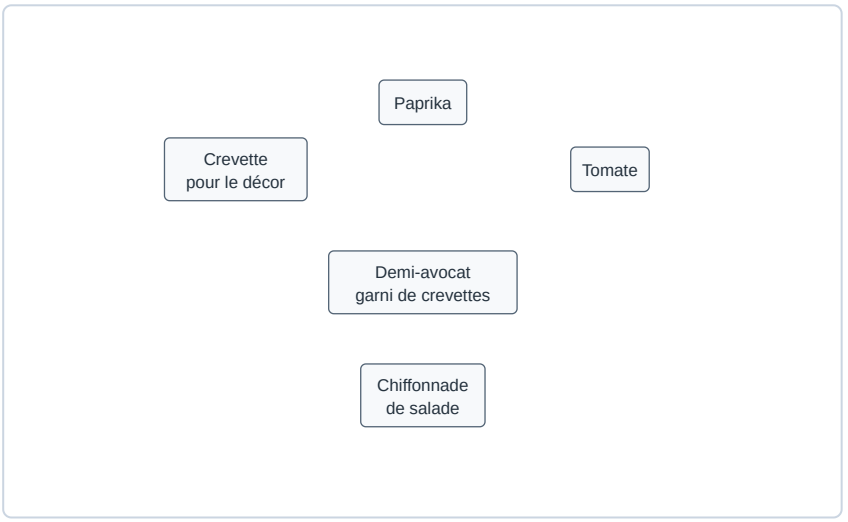
Planche, couteaux, cuillère, presse-agrumes, saladier, fouet, ustensiles de service, ramequins et quatre assiettes.

Réalisation et transmission

Question 2. Réaliser deux assiettes, faire réaliser les deux autres par le commis, argumenter la prestation en présence du jury et l'expliquer au commis.

1. Laver la tomate et les citrons. Couper les avocats en deux dans la longueur, retirer les noyaux et citronner la chair pour limiter son oxydation.
2. Mélanger la mayonnaise avec le ketchup, quelques gouttes de Tabasco et de sauce anglaise, puis un peu de cognac. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3. Enrober les crevettes décortiquées de sauce. Garnir chaque demi-avocat sans écraser la chair; réserver une crevette pour le décor si les produits le permettent.
4. Déposer la chiffonnade sur quatre assiettes, puis poser un demi-avocat garni sur chacune. Décorer avec la tomate et une pointe de paprika. Le candidat réalise deux assiettes et explique au commis les gestes, l'assaisonnement et le dressage à reproduire pour les deux autres. Servir frais.

Éléments de dressage d'une assiette



Présentation indicative fondée sur les produits listés dans le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre assiettes individuelles, chacune avec un demi-avocat aux crevettes, sauce cocktail et garniture fraîche; deux réalisées par le candidat et deux par le commis.

4. Mise en place, accueil et service en salle

La carcasse est réalisée par le centre d'examen et le candidat travaille avec un commis pour préparer le rang et assurer le service. La mise en situation comprend trois tables : une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts.

Consignes au commis

Question 1. Donner au commis les instructions nécessaires pour la mise en place, l'accueil de la clientèle et le service.

1. La carcasse étant réalisée par le centre, préparez les tables et la console avec le matériel propre et complet, selon les consignes de l'établissement.
2. Contrôlez le rang et signalez-moi immédiatement tout manque ou défaut.
3. À l'arrivée des clients, accueillez-les avec courtoisie, accompagnez-les à leur table et présentez les cartes.
4. Pendant le service, transmettez-moi les commandes et demandes particulières, restez attentif aux clients, débarrassez discrètement et gardez la console ordonnée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commis informé de la mise en place, de l'accueil des clients et du service coordonné.

Contrôle du rang

Question 2. Contrôler la mise en place du rang réalisée par le commis, notamment les tables et la console, et réaliser la composition florale.

Avant l'arrivée des clients, vérifiez avec le commis que le rang est propre, complet et prêt à servir :

- Tables stables, propres et correctement dressées ; assises nettes, couverts et verrerie propres.
- Console propre, rangée et équipée du matériel de service nécessaire.
- Passages dégagés et aucun objet gênant.
- Composition florale fraîche et sobre, dans un vase propre ; sa hauteur ne doit pas gêner les échanges entre convives.

Faites corriger les oublis, puis effectuez une dernière vérification visuelle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tables et console contrôlées ; composition florale propre, fraîche et adaptée aux échanges des convives.

Accueil et service

Question 3. Avec l’aide du commis, assurer l’accueil de la clientèle, la prise de commande et le service des trois tables, soit une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts.

Accueillez les clients avec courtoisie et conduisez-les à leur table. Présentez les cartes, prenez les commandes en notant les demandes particulières, puis reformulez-les pour en vérifier l’exactitude. Transmettez les commandes au commis et répartissez les tâches pour servir les trois tables : une table de quatre couverts et deux tables de deux couverts.

Coordonnez l’envoi et le débarrassage avec discrétion, en respectant le rythme des clients. Restez disponible et vérifiez leur satisfaction pendant le service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accueil courtois, commandes reformulées et service coordonné des trois tables, soit huit couverts.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve du Brevet professionnel Restaurant, session d'automne 2005, porte sur la sous-épreuve Unité 11, Démonstration technique, d'une durée de 30 minutes et de coefficient 1. Les sujets proposés concernent un cocktail Coupe Scott, des assiettes de charcuteries ou des demi-avocats aux crevettes. Les compétences mobilisées comprennent la préparation, la réalisation, l'argumentation, la transmission au commis et le service en salle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sujet n°1 demande la réalisation de quatre cocktails Coupe Scott, répartis entre le candidat et le commis.
- Le sujet n°2 demande quatre assiettes de charcuteries, soit deux réalisées par le candidat et deux par le commis.
- Le sujet n°3 demande quatre demi-avocats aux crevettes, répartis entre deux assiettes du candidat et deux du commis.
- La mise en situation de salle porte sur trois tables : une de quatre couverts et deux de deux couverts.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire à la prestation choisie avant de commencer.
- Argumenter la réalisation en présence du jury et expliquer la prestation au commis.
- Respecter la répartition des réalisations entre le candidat et le commis.
- En salle, contrôler les tables et la console, réaliser la composition florale et coordonner accueil, prise de commande et service.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : La recette et les proportions de la Coupe Scott sont-elles indiquées ?

Non. Le sujet nomme la Coupe Scott et énumère les produits disponibles, mais ne donne ni recette ni proportions. Le candidat doit réaliser et argumenter la prestation à partir des produits mis à disposition.

Q : Comment répartir les réalisations entre le candidat et le commis ?

La répartition est de deux cocktails chacun, deux assiettes de charcuteries chacun, ou deux assiettes d'avocats chacun, selon le sujet attribué. Le candidat explique et argumente également la prestation auprès du commis.

Q : Quelle durée et quel coefficient sont indiqués pour l'épreuve ?

La durée imprimée pour la démonstration technique est de 30 minutes et le coefficient est 1. Aucun barème détaillé par tâche n'est fourni dans les pages du sujet, donc aucun point ne peut être attribué aux étapes.

Q : Quels critères de service sont précisés dans la fiche d'instructions ?

Le candidat donne les instructions au commis, contrôle les tables et la console, réalise une composition florale, puis participe à l'accueil, à la prise de commande et au service des trois tables indiquées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2005/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2005 - 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.