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 2005

Sous Épreuve Unité 11
DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn **Coef. 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 en poudre
- Crème fraîche épaisse
- Sirop de grenadine
- Soda

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
AUTOMNE - SESSION 2005

Sous Épreuve Unité 11
DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn **Coef. 1**

SUJET N°2

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

Réalisation de quatre assiettes de charcuteries
(à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen)

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

- Andouille de Vire non tranchée
- Terrine de campagne non tranchée
- Rosette de Lyon non tranché
- Jambon cru tranché

- Beurre
- Cornichons
- Oignons blancs
- Tomates cerises
- Salade

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
AUTOMNE - SESSION 2005

Sous Épreuve Unité 11
DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée : 30 mn **Coef. 1**

SUJET N°3

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

Réalisation de quatre demi avocats aux crevettes

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

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

- Avocats
- Mayonnaise
- Crevettes décortiquées + crevettes
- Citrons
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Cognac
- Tomate
- Paprika
- Salade en chiffonnade

FICHE D'INSTRUCTIONS À REMETTRE AUX CANDIDATS

La carcasse est réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service,

- contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et réaliser la composition florale,

- avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables (1 table de 4 et 2 tables de 2 couverts) en respectant les consignes précisées ci-dessus.

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.