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

BP RESTAURANT • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE

**Session 2006** • Code sujet : **Sujets 1, 2 et 3** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Réalisation d'un cocktail classique au shaker** (1 question) — **Page 3**
2. **Préparation de melons à l'Italienne et au Pineau des Charentes** (1 question) — **Page 4**
3. **Préparation de quatre assiettes de saumon fumé** (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/2006/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2006 - 1-Sujet.pdf

## 1. Réalisation d’un cocktail classique au shaker

Le candidat choisit un cocktail classique à réaliser au shaker et à servir dans une coupe Scott. Il prépare deux cocktails, tandis que le commis en prépare deux autres, à partir des matières d’œuvre mises à disposition.

**Question 1. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter devant le jury deux cocktails classiques de son choix au shaker, servis en coupe Scott, puis expliquer et argumenter la prestation et la faire réaliser par le commis, qui prépare deux cocktails.**

Je choisis la White Lady, préparée au shaker et servie en coupe Scott. Pour chaque cocktail : 4 cl de gin, 2 cl de Cointreau et 2 cl de jus de citron. Prévoir shaker, doseur, passoire, presse-citron, glace, couteau propre et quatre coupes refroidies.

1. Doser les ingrédients dans le shaker, ajouter la glace et frapper vivement.
2. Filtrer dans les coupes froides et servir aussitôt, avec un zeste de citron si souhaité.
3. Expliquer au commis les dosages, l’équilibre entre gin, liqueur d’orange et citron, puis lui montrer les gestes avant de le guider dans la réalisation de ses deux cocktails.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre White Lady au shaker en coupe Scott : deux réalisées par le candidat et deux par le commis.

## 2. Préparation de melons à l’Italienne et au Pineau des Charentes

La prestation porte sur deux assiettes de melon à l’Italienne et deux assiettes de melon au Pineau des Charentes. Le candidat réalise une assiette de chaque préparation et fait réaliser une assiette de chaque au commis, avec les matières d’œuvre indiquées.

**Question 1. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter devant le jury une assiette de melon à l’Italienne et une assiette de melon au Pineau des Charentes, puis expliquer et argumenter les prestations et les faire réaliser par le commis, qui prépare également une assiette de chaque.**

Préparer une planche, un couteau, une cuillère à melon, un doseur pour le Pineau, des assiettes froides et un plateau. Se laver les mains, nettoyer le poste et garder les ingrédients au frais.

1. Préparer des portions régulières de melon.
2. Pour la version à l’Italienne, dresser le melon avec les tranches de jambon cru.
3. Pour la version au Pineau, dresser le melon, ajouter le Pineau avec mesure et garnir de groseilles.
4. Soigner la présentation et essuyer les bords des assiettes.

Réaliser une assiette de chaque devant le jury, expliquer les gestes et les choix de présentation, puis guider et contrôler le commis pour ses deux assiettes.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Quatre assiettes : deux melons à l’Italienne avec jambon cru, deux melons au Pineau avec groseilles. Une assiette de chaque préparation réalisée par le candidat et le commis.

## 3. Préparation de quatre assiettes de saumon fumé

La prestation consiste à préparer quatre assiettes de saumon fumé à partir de saumon non tranché et des garnitures fournies. Le candidat réalise deux assiettes et explique, argumente et fait réaliser les deux autres par le commis.

**Question 1. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter devant le jury deux assiettes de saumon fumé, puis expliquer et argumenter la prestation et la faire réaliser par le commis, qui prépare les deux autres assiettes.**

**Matériel :** planche, couteau à saumon bien affûté, couteau d'office, assiettes et cuillère. Garder le saumon au froid et travailler avec du matériel propre.

1. Trancher finement et régulièrement, en biais, sans écraser la chair.
2. Répartir les tranches harmonieusement sur les deux assiettes. Ajouter citron, micropains de beurre, crème fraîche épaisse et aneth ; présenter le pain de mie à part.
3. Expliquer au commis l'épaisseur des tranches, la régularité des portions et le soin du dressage. Le guider pour préparer les deux autres assiettes de la même façon, puis vérifier leur présentation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de saumon fumé, garnies de citron, beurre, crème fraîche et aneth, avec le pain de mie présenté à part.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, session printemps 2006, est la sous-épreuve U11 Démonstration technique, de coefficient 1 et d'une durée de 30 minutes. Trois sujets sont proposés : cocktail au shaker, melon préparé de deux façons ou assiettes de saumon fumé. Le candidat doit prévoir le matériel, réaliser et argumenter sa prestation, puis la faire réaliser par le commis.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour le sujet 1, choisir un cocktail classique et le servir dans une coupe Scott après réalisation au shaker.
- Pour le sujet 2, préparer une assiette de chaque type de melon pour le candidat et pour le commis.
- Pour le sujet 3, répartir les quatre assiettes de saumon fumé à raison de deux pour le candidat et deux pour le commis.
- Dans les trois sujets, prévoir le matériel, argumenter la prestation et transmettre les consignes au commis.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer le sujet attribué et vérifier le nombre de préparations à réaliser par le candidat et le commis.
- Prévoir le matériel adapté avant de commencer la réalisation.
- Réaliser la prestation devant le jury et argumenter les choix et les gestes effectués.
- Donner des explications claires au commis et lui faire réaliser la quantité prévue.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment organiser le sujet du cocktail au shaker ?**

Choisissez un cocktail classique parmi les matières d'œuvre proposées, puis prévoyez le matériel nécessaire. Le candidat réalise deux cocktails au shaker en coupe Scott et le commis en réalise deux autres, avec explications et argumentation devant le jury.

**Q : Les sujets donnent-ils une recette détaillée ou des grammages ?**

Le sujet 1 laisse le choix du cocktail classique et présente les matières d'œuvre disponibles. Les sujets 2 et 3 indiquent les préparations et les quantités d'assiettes, mais ne précisent pas de recette détaillée ni de grammages.

**Q : Comment répartir le travail avec le commis pendant les 30 minutes ?**

La durée indiquée est de 30 minutes. Répartissez les tâches selon le sujet : deux cocktails chacun, une assiette de chaque melon chacun, ou deux assiettes de saumon fumé chacun. Le sujet demande aussi d'expliquer et de guider le commis.

**Q : Quel barème ou quelles normes de notation sont indiqués ?**

Le document indique un coefficient 1, mais ne fournit pas de barème détaillé ni de normes chiffrées. Il demande de prévoir le matériel, de réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis de la faire réaliser par le commis.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2006/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2006 - 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.