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
SESSION PRINTEMPS 2006

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 1

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

Cocktail classique de votre choix au shaker (coupe Scott)

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

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- GIN
- VODKA
- WHISKY
- CAMPARI
- VERMOUTH (blanc, dry et rouge)
- RHUM BLANC
- PORTO ROUGE
- CREME DE CACAO BRUN
- COGNAC
- COINTREAU ou GRAND-MARNIER
- ANGUSTURA BITTER
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE
- JUS D'ORANGE
- JUS DE CITRON
- SODA
- SIROP DE GRENADINE
- ORANGE
- CITRON
- NOIX DE MUSCADE
- SUCRE POUDRE
- OEUF

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2006

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 2

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

2 assiettes de melon à l'Italienne et
2 assiettes de melon au Pineau des Charentes

Candidat : 1 assiette de chaque **Commis : 1 assiette de chaque**

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Melons portion
- Pineau des Charentes
- Tranches de jambon cru
- Groseille

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2006

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 3

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

4 ASSIETTES DE SAUMON FUMÉ

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

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Saumon fumé non tranché
- Citrons
- Micropains de beurre
- Crème fraîche épaisse
- Aneth
- Pain de mie

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION PRINTEMPS 2006

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 3

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

4 ASSIETTES DE SAUMON FUMÉ

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

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Saumon fumé non tranché
- Citrons
- Micropains de beurre
- Crème fraîche épaisse
- Aneth
- Pain de mie

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.