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 2007 • Code sujet : **U11** • Durée : **30 minutes maximum** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Découpage et dressage du saumon fumé** (1 question) — **Page 3**
2. **Découpage de l'ananas** (1 question) — **Page 4**
3. **Cocktail de crevettes** (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/2007/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Découpage et dressage du saumon fumé

Le candidat réalise la prestation pour deux assiettes et demande au commis d'en réaliser deux également. La matière d'œuvre comprend une bande de saumon fumé non tranché, deux citrons, 15 g de beurre micro, des rondelles d'oignon, de la crème épaisse et des blinis.

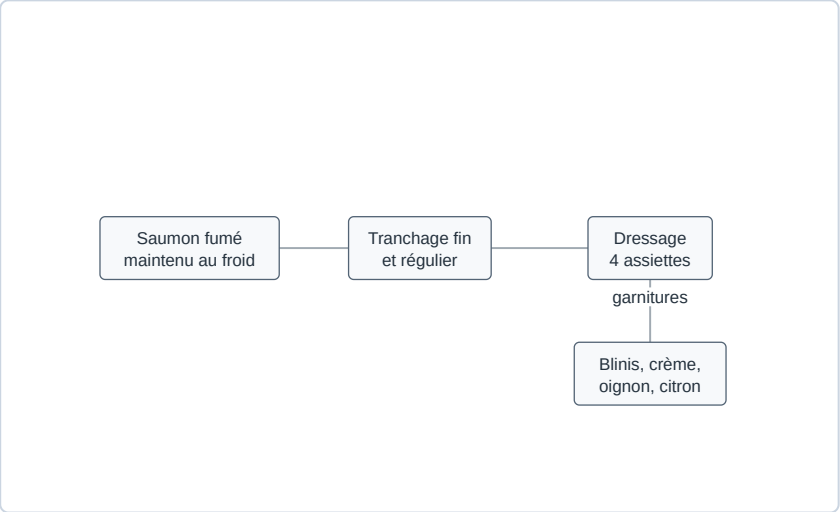
Question Prestation. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter le découpage et le dressage du saumon fumé devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation au commis pour qu'il réalise deux assiettes.

Matériel : couteau à saumon long et bien affûté, planche, spatule, assiettes froides, récipients de mise en place et matériel pour réchauffer les blinis. Se laver les mains, nettoyer le poste et maintenir le saumon au froid.

1. Trancher le saumon finement et régulièrement, sans déchirer les tranches.
2. Répartir la bande pour dresser deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis.
3. Présenter le saumon avec les blinis chauds, la crème épaisse, les rondelles d'oignon et le citron, en soignant la netteté du dressage.

Expliquer au commis les gestes, la répartition et la présentation, puis contrôler son exécution, l'hygiène et la qualité des assiettes.

Étapes du découpage et du dressage du saumon fumé



Repère de méthode, sans quantité ni disposition imposée par le sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre assiettes : deux réalisées par le candidat et deux par le commis, avec saumon finement tranché et garnitures soignées.

2. Découpage de l'ananas

Le candidat réalise la prestation pour deux assiettes et demande au commis d'en réaliser deux également. La matière d'œuvre indiquée est composée d'un ananas, de bigarreaux confits, de menthe et de kirsch.

Question Prestation. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter le découpage de l'ananas devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation au commis pour qu'il réalise deux assiettes.

Matériel : planche stable, couteau de chef, couteau d’office, assiettes, récipient pour les déchets et linge propre. Se laver les mains et préparer un poste propre.

1. Couper la base et la couronne, puis poser l’ananas sur la planche.
2. Retirer l’écorce de haut en bas en suivant la forme du fruit. Enlever les yeux au couteau d’office, en biais et en lignes régulières.
3. Couper l’ananas en quartiers dans la longueur, retirer le cœur fibreux, puis tailler la chair en morceaux réguliers.
4. Répartir et dresser la chair sur deux assiettes. Décorer avec les bigarreaux confits et la menthe, puis ajouter un peu de kirsch.

Expliquer au commis les gestes sûrs, la régularité des morceaux et le soin du dressage. Lui confier deux assiettes, puis contrôler son travail et l’hygiène.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ananas épluché, yeux et cœur retirés, chair taillée régulièrement. Dresser deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis, avec bigarreaux confits, menthe et kirsch.

3. Cocktail de crevettes

Le candidat réalise la prestation pour deux assiettes et demande au commis d'en réaliser deux également. La matière d'œuvre comprend des crevettes décortiquées et des crevettes roses entières, de la mayonnaise, du ketchup, du Tabasco, de la sauce anglaise, du sel, du poivre, du citron, du paprika, du cognac, de la laitue et des tomates.

Question Prestation. Prévoir le matériel, réaliser et argumenter le cocktail de crevettes devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation au commis pour qu'il réalise deux assiettes.

1. Préparer planche, couteau, saladier, fouet, cuillère, essoreuse et assiettes. Se laver les mains, nettoyer le poste et garder les crevettes au froid.
2. Laver et essorer la laitue, laver les tomates et le citron. Mélanger la mayonnaise et le ketchup, puis assaisonner progressivement avec Tabasco, sauce anglaise, cognac, sel, poivre, citron et paprika. Goûter et rectifier.
3. Répartir la laitue dans les assiettes, ajouter les crevettes décortiquées et les tomates, puis napper de sauce ou la servir à part. Décorer avec une crevette rose entière et du citron.
4. Expliquer au commis les étapes, le dosage progressif et le maintien au froid. Lui demander deux assiettes identiques et contrôler assaisonnement, présentation et propreté avant l’envoi.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre cocktails de crevettes : deux assiettes réalisées par le candidat et deux par le commis.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP RESTAURANT

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette sous-épreuve pratique U11 du BP Restaurant, session automne 2007, porte le code U11, dure au maximum 30 minutes et a le coefficient 1. Le candidat réalise l'un des trois sujets proposés : saumon fumé, ananas ou cocktail de crevettes. Il prépare son matériel, argumente sa technique, transmet ses consignes au commis et contrôle son travail, dans le respect de l'hygiène et de la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chaque sujet demande deux assiettes réalisées par le candidat et deux par le commis.
- La grille évalue six critères : produits, technique, consignes au commis, contrôle, hygiène et présentation commerciale.
- Chaque critère est noté de 0 à 3 : aucune maîtrise, maîtrise insuffisante, satisfaisante ou totale.
- La note sur 20 se calcule ainsi : total des six critères × 20 ÷ 18.

Points de vigilance & attentes du jury

- Identifier le sujet tiré et prévoir le matériel adapté avant de commencer.
- Réaliser deux assiettes et donner au commis des consignes claires pour ses deux assiettes.
- Argumenter les choix et les gestes techniques devant le jury et auprès du commis.
- Contrôler l'exécution et la qualité du travail du commis, l'hygiène et la présentation commerciale.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la note sur 20 avec la grille ?

Additionnez les notes des six critères, chacun évalué de 0 à 3, pour obtenir un total sur 18. Multipliez ce total par 20, puis divisez le résultat par 18 pour obtenir la note sur 20.

Q : Quels éléments sont évalués au-delà de la réalisation de la prestation ?

Le jury évalue aussi la connaissance des produits, la qualité des informations transmises au commis et le contrôle de son travail. Le respect des règles d'hygiène et la présentation commerciale du produit fini comptent également.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quelles productions faut-il prévoir ?

La durée est de 30 minutes maximum. Pour le sujet attribué, le candidat réalise deux assiettes et le commis en réalise deux autres, sous les consignes et le contrôle du candidat.

Q : Quels sont les niveaux de notation de la grille ?

Chaque critère reçoit une note de 0 à 3 : 0 correspond à aucune maîtrise, 1 à une maîtrise insuffisante, 2 à une maîtrise satisfaisante et 3 à une maîtrise totale. Les six notes sont ensuite converties sur 20.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/E1 - Démonstration technique/2007/BP Restaurant - E1 - Démonstration technique - Session 2007 - 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.