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 AUTOMNE2007

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

SUJET 2

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

DÉCOUPAGE ET DRESSAGE DU SAUMON FUMÉ

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

- 1 bande de saumon fumé non tranché
- 2 citrons
- Beurre micro 15 g
- Oignons en rondelle
- Crème épaisse
- Bilinis

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
Session AUTOMNE 2007

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

SUJET 3

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

DÉCOUPAGE DE L'ANANAS

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

- Ananas
- Bigarreaux confits
- Menthe
- Kirsch

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
Session AUTOMNE 2007

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

SUJET 4

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous

COCKTAIL DE CREVETTES

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

Vous devez :

- Prévoir votre matériel
- Réaliser et argumenter en présence des jurys
- Expliquer et argumenter la prestation de votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Crevettes décortiquées
- Crevettes roses entières
- Mayonnaise
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Sel
- Poivre
- Citron
- Paprika
- Cognac
- Laitue
- Tomates

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

N° CANDIDAT : .....

E1 : Pratiques professionnelles

Organisation du travail – Consignes à transmettre au commis

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	**Commis**

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	*Commis*
Accueil et suivi		
Entrées		
Poissons		
Viandes		
Fromages		
Desserts		
Vin efferv.		
Vins Blanc/rosé		
Vin rouge		
Café/ infusions		

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Évaluation ponctuelle

FICHE INDIVIDUELLE

NOM :.....

N° de candidat :.....

E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET		**Notation sur**	**Note obtenue**
U11 Coef. 1	Démonstration technique	20	
U12 Coef.2	Vente commercialisation	20	
U13 Coef. 3	Service	20	

NB : Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points.
Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

GRILLE D'ÉVALUATION

Sous-épreuve U11 : DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée de l'épreuve : 30 minutes maxi **Coefficient : 1**

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : .....

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
Connaissance des produits	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Maîtrise de la technique imposée	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Clarté, pertinence des informations données au commis	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Respect des règles d'hygiène	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Présentation commerciale du produit fini	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total x 20}}{18}$																

Jury : **Émargement** **Observations :**

*

*

*

*

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.