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 Unité 11 : Démonstration technique

Session 2004 • Code sujet : **SUJET N°1** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réalisation d'un cocktail classique en coupe Scott** (3 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

1. Réalisation d'un cocktail classique en coupe Scott

Devant le jury, le candidat réalise un cocktail classique en coupe Scott à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen. La consigne attribue deux cocktails au candidat et deux au commis, et demande de prévoir le matériel, d'argumenter la prestation et de l'expliquer au commis.

Question Préparation. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation.

Préparer le poste pour réaliser les quatre cocktails de façon régulière. Le matériel doit permettre de doser, refroidir, mélanger, filtrer et servir proprement.

Usage	Matériel
Mesure et mélange	Doseur, verre à mélange, cuillère à mélange
Refroidissement et filtration	Glace, pince à glace, passoire à cocktail
Service	Quatre coupes Scott, plateau, serviette de service
Garniture	Piques à cocktail, olives vertes

Vérifier la propreté et le bon état du matériel. Prévoir aussi un récipient pour la glace usagée et garder le plan de travail dégagé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Matériel prêt : doseur, verre à mélange, cuillère, passoire, glace, quatre coupes Scott, piques, olives et plateau.

Question Réalisation. Réaliser devant le jury un cocktail classique en coupe Scott à partir des produits mis à disposition. La consigne prévoit deux cocktails pour le candidat et deux pour le commis. Argumenter la prestation en présence du jury.

Je propose un Dry Martini, adapté aux ingrédients disponibles et au service en coupe Scott. À titre d'exemple, je dose par cocktail 5 cl de gin et 1 cl de vermouth dry. J'annonce ce choix au jury et réalise les quatre portions avec le même dosage.

1. Rafraîchir les coupes avec de la glace, puis la retirer avant le service.
2. Verser les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glace et remuer jusqu'à ce que le mélange soit froid.
3. Filtrer dans les coupes et garnir chacune d'une olive sur pique.
4. Servir aussitôt, en vérifiant la propreté et la régularité des portions.

Le mélange remué conserve sa limpidité et évite une dilution excessive.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Quatre Dry Martini en coupe Scott, préparés au verre à mélange et garnis d'une olive, avec un dosage identique pour chaque verre.

Question Explication au commis. Expliquer et argumenter la prestation auprès du commis.

J’explique au commis le choix du Dry Martini, le matériel nécessaire et l’ordre des gestes. Je lui montre une préparation, puis je le guide pour qu’il réalise ses deux cocktails avec la même recette et la même présentation.

- Mesurer soigneusement les doses et respecter la recette annoncée.
- Remuer avec la glace, puis filtrer dans une coupe rafraîchie.
- Garnir avec une olive proprement piquée et servir sans attendre.
- Contrôler le dosage, la température et la propreté du verre.

Je commente les raisons des gestes, corrige les écarts avec précision et rappelle de manipuler la glace avec une pince. Le poste reste propre et ordonné pendant toute la prestation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le commis réalise ses deux cocktails en respectant la recette, le mélange au verre, la filtration, la garniture et les règles d’hygiène.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, sous-épreuve Unité 11, se déroule à la session d'automne 2004, sous le code Sujet n°1. D'une durée de 30 minutes et de coefficient 1, elle porte sur la réalisation d'un cocktail classique en coupe Scott avec les produits fournis. Elle évalue la préparation du matériel, la réalisation et l'argumentation devant le jury, ainsi que l'explication au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation demandée est la réalisation d'un cocktail classique servi en coupe Scott.
- La consigne attribue deux cocktails au candidat et deux au commis.
- Les produits proposés comprennent spiritueux, vermouths, agrumes, garnitures, œufs, crème, sucre, grenadine et soda.
- Le candidat doit prévoir le matériel, argumenter devant le jury et expliquer la prestation au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel avant la réalisation, comme le demande explicitement le sujet.
- S'en tenir aux produits mis à disposition par le centre d'examen.
- Argumenter la prestation en présence du jury.
- Expliquer et argumenter la prestation auprès du commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Le sujet impose-t-il une recette ou des dosages précis pour le cocktail ?

Non. Le sujet demande de réaliser un cocktail classique en coupe Scott à partir des produits disponibles, mais ne précise ni le nom d'une recette ni des dosages. Il faut donc choisir une préparation classique adaptée aux produits proposés.

Q : Qui réalise les quatre cocktails mentionnés dans la consigne ?

La page indique « Candidat : 2 cocktails » et « Commis : 2 cocktails ». Elle ne précise pas davantage la répartition des gestes, mais attribue deux cocktails à chacun; elle demande aussi au candidat d'expliquer et d'argumenter la prestation au commis.

Q : Comment répartir les 30 minutes entre les étapes de l'épreuve ?

La durée totale est de 30 minutes, mais le sujet ne fixe aucune répartition entre préparation, réalisation et explications. Prévoyez le matériel, réalisez la prestation et gardez du temps pour argumenter devant le jury et expliquer au commis.

Q : Le sujet présente-t-il un barème détaillé ou des critères de notation ?

Aucun barème détaillé ni grille de notation n'apparaît sur la page. Les exigences explicitement indiquées sont de prévoir le matériel, réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer et l'argumenter auprès du commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 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.