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

Sous-épreuve Unité 11

Session 2004 • Code sujet : **Sujet n° 3** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réalisation de 4 assiettes de fruits frais (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 - 2-Sujet.pdf

1. Réalisation de 4 assiettes de fruits frais

La prestation consiste à réaliser quatre assiettes de fruits frais : deux par le candidat et deux par le commis. Le candidat doit prévoir son matériel, réaliser et argumenter devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation à son commis, avec la matière d'œuvre indiquée.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des quatre assiettes de fruits frais.

Prévoir le matériel pour laver, préparer et dresser les fruits sur quatre assiettes.

Fonction	Matériel
Préparation	Planche, couteau d'office, couteau de chef, économe
Traitement	Saladier ou bols, presse-citron, cuillère
Dressage et entretien	4 assiettes, plateau, récipient à déchets, lavettes et papier absorbant

Prévoir aussi une tenue professionnelle propre. Vérifier la propreté du matériel, se laver les mains et organiser le poste en séparant les fruits prêts à dresser des épluchures.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planche, couteaux, économe, bols, presse-citron, 4 assiettes, plateau et matériel d'entretien.

Réalisation

Question 2. Réaliser et argumenter la prestation en présence du jury : deux assiettes sont à réaliser par le candidat et deux par le commis.

Réaliser quatre assiettes équilibrées avec les fruits disponibles : les deux kiwis, pommes, oranges et bananes sont répartis équitablement, avec citron et menthe pour la finition.

1. Laver les fruits et la menthe, puis presser le citron.
2. Peler les fruits concernés et retirer le cœur des pommes. Tailler des morceaux réguliers.
3. Citronner légèrement pommes et bananes pour ralentir leur brunissement.
4. Répartir harmonieusement les fruits, alterner les couleurs, ajouter la menthe et nettoyer les bords.

Le candidat dresse deux assiettes et accompagne le commis pour les deux autres. Argumenter les choix par la fraîcheur, la régularité des découpes et l'équilibre visuel. Maintenir le poste propre et manipuler les couteaux avec prudence.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes fraîches et équilibrées : deux réalisées par le candidat et deux par le commis.

Transmission au commis

Question 3. Expliquer et argumenter la prestation au commis.

Avant l'exécution, expliquer au commis le résultat attendu et les étapes de préparation. Lui confier deux assiettes et préciser comment répartir les fruits pour obtenir un dressage cohérent avec les deux autres.

- Laver les fruits et la menthe, garder le poste propre et utiliser les couteaux prudemment.
- Réaliser des découpes régulières et citronner légèrement pommes et bananes.
- Répartir les fruits équitablement, varier les couleurs et finir avec la menthe.
- Contrôler la fraîcheur et essuyer les bords des assiettes.

Expliquer que ces consignes préservent l'aspect et la qualité des fruits. Observer le travail du commis et corriger clairement un geste ou un dressage si nécessaire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Expliquer les consignes d'hygiène, de découpe, de répartition et de dressage, puis contrôler les deux assiettes du commis.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, Unité 11, est la session d'automne 2004, sujet n° 3. D'une durée de 30 minutes et affectée du coefficient 1, elle porte sur la réalisation de quatre assiettes de fruits frais, réparties entre candidat et commis. Elle évalue la préparation du matériel, la réalisation, l'argumentation et la transmission au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation porte sur quatre assiettes : deux réalisées par le candidat et deux par le commis.
- La matière d'œuvre comprend deux kiwis, deux pommes, deux oranges, deux bananes, des feuilles de menthe et du citron.
- Le candidat doit prévoir le matériel nécessaire à la prestation.
- La réalisation doit être argumentée devant le jury et la prestation expliquée au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la répartition annoncée : deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis.
- Prévoir le matériel avant de commencer la prestation.
- Réaliser et argumenter la prestation en présence du jury.
- Expliquer et argumenter clairement la prestation au commis; aucun barème détaillé n'est indiqué sur la page.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la réalisation des quatre assiettes ?

Prévoyez d'abord le matériel, puis répartissez la réalisation comme indiqué : deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis. La durée totale de l'épreuve est de 30 minutes.

Q : Quels fruits et garnitures sont mis à disposition ?

La matière d'œuvre comprend deux kiwis, deux pommes, deux oranges, deux bananes, des feuilles de menthe et du citron. Le sujet ne précise ni recette ni disposition particulière pour les assiettes.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quelles tâches faut-il accomplir ?

L'épreuve dure 30 minutes. Il faut prévoir le matériel, réaliser quatre assiettes de fruits frais, argumenter la prestation devant le jury et l'expliquer au commis.

Q : Le sujet indique-t-il des critères détaillés de notation ?

La page donne un coefficient 1 et précise les tâches attendues : prévoir le matériel, réaliser et argumenter devant le jury, puis expliquer la prestation au commis. Elle ne présente pas de grille détaillée ni de répartition des points.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 2-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.