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 : Démonstration technique

Session 2004 • Code sujet : **Sujet n°4** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réalisation d'un steak tartare pour deux assiettes** (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 - 3-Sujet.pdf

1. Réalisation d'un steak tartare pour deux assiettes

Le candidat réalise une assiette de steak tartare devant le jury et un commis réalise la seconde. La matière d'œuvre fournie comprend 200 g de bœuf haché, deux œufs, des condiments et des assaisonnements.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation.

Prévoir le matériel pour préparer, assaisonner et dresser une portion, ainsi que le matériel d'hygiène. Garder la viande au froid et sortir uniquement la quantité nécessaire au moment de la réalisation.

- Planche, couteau, balance, saladier et cuillère.
- Ramequins pour les condiments, fourchette pour mélanger, assiette de dressage et cercle facultatif.
- Matériel de lavage des mains et lavette propre.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Planche, couteau, balance, saladier, cuillère, ramequins, fourchette, assiette et matériel d'hygiène.

Réalisation devant le jury

Question 2. Réaliser un steak tartare et argumenter la prestation en présence du jury.

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et disposer les ingrédients dans des ramequins. Maintenir le bœuf au froid jusqu'à la préparation.
2. Mettre la portion de viande dans un saladier. Ajouter progressivement moutarde, huile, sauce anglaise, ketchup, Tabasco, cognac, câpres, oignons, persil, sel et poivre. Mélanger délicatement, goûter et rectifier l'assaisonnement.
3. Dresser sur assiette, avec le jaune d'œuf et une présentation soignée, puis servir immédiatement.

Expliquer au jury l'équilibre recherché entre les condiments et l'importance de l'hygiène et du maintien au froid pour une préparation crue.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Une assiette de tartare assaisonné, dressé avec un jaune d'œuf et servi immédiatement.

Transmission au commis

Question 3. Expliquer et argumenter la prestation au commis, qui réalise le steak tartare de la seconde assiette.

Présenter au commis le poste, les ingrédients et l'ordre des opérations. La matière d'œuvre prévue pour deux assiettes se répartit en 100 g de bœuf et un œuf par assiette. Lui montrer comment ajouter les condiments progressivement, mélanger sans écraser la viande, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Insister sur le lavage des mains, la propreté du matériel et le maintien de la viande au froid jusqu'à sa préparation. Faire dresser la portion sur une assiette, puis demander un service immédiat.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour la seconde assiette : 100 g de bœuf et un œuf, préparés proprement, maintenus au froid et servis immédiatement.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve pratique du BP Restaurant, Automne - Session 2004, porte le code Sujet n°4 et dure 30 minutes, coefficient 1. Le thème est la réalisation de deux steaks tartares : un par le candidat et un par le commis. Elle évalue la préparation du matériel, la réalisation et l'argumentation devant le jury, ainsi que les explications transmises au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation porte sur deux assiettes : une réalisée par le candidat et une par le commis.
- La matière d'œuvre indique 200 g de bœuf haché et deux œufs, avec les condiments et assaisonnements listés.
- Le candidat doit prévoir le matériel nécessaire à la prestation.
- Le candidat doit argumenter devant le jury et expliquer la prestation au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire avant de commencer la prestation.
- Organiser la réalisation pour produire les deux assiettes demandées.
- Argumenter la prestation en présence du jury.
- Expliquer et argumenter la prestation au commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quelle matière d'œuvre le sujet prévoit-il ?

Le sujet prévoit 200 g de bœuf haché, deux œufs, du Tabasco, de la moutarde, de l'huile, du cognac, de la sauce anglaise, du ketchup, des câpres et des oignons hachés, du persil haché, du sel et du poivre.

Q : Combien d'assiettes faut-il réaliser et qui s'en charge ?

Il faut réaliser deux assiettes. Le candidat prépare une assiette et le commis prépare l'autre. Le candidat doit également expliquer et argumenter la prestation auprès du commis.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment organiser son temps ?

La durée officielle est de 30 minutes. Le sujet ne donne pas de répartition du temps entre la préparation du matériel, la réalisation et les explications ; il faut donc organiser ces étapes dans le temps disponible.

Q : Quels critères de notation ou normes le sujet précise-t-il ?

Le sujet indique un coefficient 1 et demande de prévoir le matériel, de réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis de l'expliquer au commis. Aucune grille détaillée ni norme de notation supplémentaire n'est imprimée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 3-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.