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

Démonstration technique, unité 11

Session 2004 • Code sujet : **Non indiqué** • Durée : **30 minutes maxi** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Démonstration technique (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 - 4-Sujet.pdf

1. Démonstration technique

Cette grille évalue la démonstration technique d'un candidat au Brevet professionnel de restaurant, avec une échelle de maîtrise de 0 à 3 pour chacun des six critères. Elle porte sur les produits, la technique imposée, la communication et le contrôle du commis, l'hygiène et la présentation commerciale du produit fini.

Connaissances, technique et transmission

Question 1. Évaluer la connaissance des produits, la maîtrise de la technique imposée et la clarté et pertinence des informations données au commis.

Attribuer une note de 0 à 3 à chacun des trois critères, selon la prestation observée. La grille définit les niveaux ainsi : 0, aucune maîtrise ; 1, maîtrise insuffisante ; 2, maîtrise satisfaisante ; 3, maîtrise totale.

1. Connaissance des produits.
2. Maîtrise de la technique imposée.
3. Clarté et pertinence des informations données au commis.

Ne pas confondre ces trois notes : elles sont cochées séparément dans la colonne du candidat.

Critères 1 à 3 : connaissances, technique et transmission

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trois critères notés séparément de 0 à 3 : produits, technique imposée et informations transmises au commis.

Contrôle et hygiène

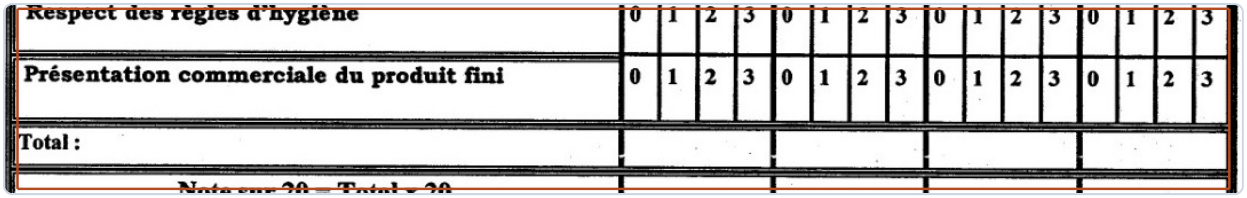
Question 2. Évaluer le contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis ainsi que le respect des règles d'hygiène.

Noter séparément chacun des deux critères, de 0 à 3, en fonction des faits observés. La grille commune s'applique : 0, aucune maîtrise ; 1, maîtrise insuffisante ; 2, maîtrise satisfaisante ; 3, maîtrise totale.

- Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.
- Respect des règles d'hygiène.

Une note élevée suppose que le niveau de maîtrise correspondant soit effectivement constaté pour le critère évalué.

Critères 4 et 5 : contrôle et hygiène



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 = Total x 20																

✓ RÉPONSE À RETENIR

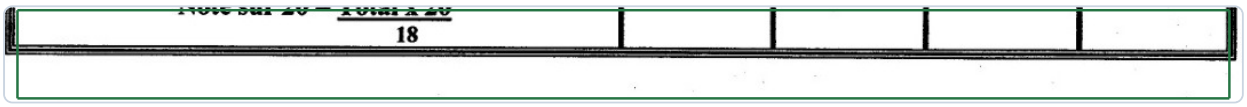
Deux critères évalués séparément sur 3 : contrôle du travail du commis et respect de l'hygiène.

Présentation du produit fini

Question 3. Évaluer la présentation commerciale du produit fini.

Évaluer uniquement la présentation commerciale du produit fini, selon les quatre niveaux de la grille : 0, aucune maîtrise ; 1, maîtrise insuffisante ; 2, maîtrise satisfaisante ; 3, maîtrise totale. Inscrire une seule note de 0 à 3 sur cette ligne. La grille comporte six critères au total, chacun noté sur 3, soit 18 points maximum ; la note sur 20 est calculée à partir du total.

Critère 6 : présentation commerciale



Note sur 20 = Total x 20 / 18				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Présentation commerciale du produit fini : une note de 0 à 3. Total de la grille : 18 points maximum, convertis sur 20.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille du Brevet professionnel de restaurant concerne la sous-épreuve de démonstration technique, unité 11. La session et le code sujet ne sont pas indiqués. L'épreuve dure 30 minutes maximum et son coefficient est 1. Les six critères évaluent les produits, la technique imposée, la transmission et le contrôle auprès du commis, l'hygiène et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les six critères sont notés de 0 à 3 : aucune maîtrise, maîtrise insuffisante, maîtrise satisfaisante ou maîtrise totale.
- Le total maximal est de 18 points, puis la note sur 20 se calcule ainsi : total × 20 ÷ 18.
- La grille évalue la connaissance des produits, la technique imposée et la pertinence des informations données au commis.
- Le contrôle du travail, l'hygiène et la présentation commerciale du produit fini sont des critères distincts.

Points de vigilance & attentes du jury

- Montrer sa connaissance des produits et maîtriser la technique imposée.
- Donner au commis des informations claires et pertinentes, puis contrôler l'exécution et la qualité du travail.
- Respecter les règles d'hygiène pendant la démonstration.
- Soigner la présentation commerciale du produit fini et vérifier le calcul de la note sur 20.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calcule-t-on la note sur 20 à partir de la grille ?

Additionnez les six notes attribuées, chacune comprise entre 0 et 3. Le total maximal est de 18 points. La formule imprimée pour obtenir la note sur 20 est : total × 20 ÷ 18.

Q : Quels aspects de la démonstration technique sont évalués ?

La grille évalue la connaissance des produits, la maîtrise de la technique imposée, la clarté des informations au commis, le contrôle de son travail, le respect de l'hygiène et la présentation commerciale du produit fini.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment s'organiser ?

La durée maximale indiquée est de 30 minutes. La grille ne répartit pas ce temps entre les tâches : organisez la démonstration pour réaliser la technique, guider et contrôler le commis, respecter l'hygiène et présenter le produit fini.

Q : Quelle échelle de notation le jury utilise-t-il ?

Le jury attribue un niveau de 0 à 3 à chacun des six critères : aucune maîtrise, maîtrise insuffisante, maîtrise satisfaisante ou maîtrise totale. La grille ne précise pas de pondération différente entre les critères.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2004/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2004 - 4-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.