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 2005 • 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 : Coupe Scott** (1 question) **Page 3**

2. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2005/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2005 - 1-Sujet.pdf

1. Réalisation d’un cocktail classique : Coupe Scott

Le candidat réalise devant le jury deux cocktails classiques Coupe Scott à partir des produits mis à disposition par le centre d’examen, qui comprennent notamment des alcools, des agrumes et des garnitures. Il prépare son matériel, argumente sa prestation auprès du jury et explique et argumente la prestation à son commis, qui réalise également deux cocktails.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser deux cocktails Coupe Scott et argumenter la prestation en présence du jury, puis expliquer et argumenter la prestation à votre commis, qui doit réaliser deux cocktails à partir des produits mis à disposition par le centre d’examen.

Prévoir un shaker, un verre à mélange, une passoire, un doseur, une cuillère à mélange, un seau à glace, des pinces et quatre coupes rafraîchies. Sélectionner les ingrédients et respecter les proportions de la recette classique du Coupe Scott, sans modifier le dosage.

1. Présenter le matériel et les produits au jury, puis réaliser deux cocktails en respectant la méthode de préparation et la propreté du poste.
2. Expliquer au commis les dosages, le refroidissement, le filtrage et la garniture prévus par la recette; le laisser réaliser les deux autres cocktails et contrôler leur régularité.

Justifier les gestes et servir quatre coupes nettes et identiques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre Coupe Scott servis : deux réalisés par le candidat et deux par le commis, selon la recette classique.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de démonstration technique du Brevet professionnel Restaurant, Unité 11, se déroule à la session d'automne 2005 sous le code Sujet n°1. D'une durée de 30 minutes et affectée du coefficient 1, elle porte sur la réalisation de cocktails classiques Coupe Scott. Elle évalue la préparation du matériel, la réalisation et l'argumentation de la prestation devant le jury, ainsi que la transmission au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le candidat réalise deux cocktails Coupe Scott et le commis en réalise également deux.
- Les produits sont mis à disposition par le centre d'examen.
- Le candidat doit prévoir son matériel avant la réalisation.
- La prestation doit être argumentée devant le jury et expliquée au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire à la prestation.
- Respecter la durée officielle de 30 minutes.
- Réaliser les deux cocktails demandés en présence du jury.
- Expliquer et argumenter la prestation auprès du jury et du commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Le sujet donne-t-il la recette et les dosages de la Coupe Scott ?

Non. La page demande de réaliser une Coupe Scott et énumère les produits disponibles, mais elle ne précise ni recette ni dosage. Il ne faut donc pas présenter cette liste comme une formule imposée.

Q : Comment savoir quel matériel préparer ?

Le sujet demande de prévoir le matériel nécessaire à la réalisation, sans fournir de liste d'ustensiles. Il faut sélectionner et organiser le matériel adapté à la prestation demandée.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et combien de cocktails faut-il préparer ?

L'épreuve dure 30 minutes. Le candidat réalise deux cocktails et le commis en réalise deux également, soit quatre cocktails au total pour la prestation.

Q : Le sujet précise-t-il une grille ou des critères détaillés de notation ?

Non. La page n'indique aucune grille ni répartition des points. Elle précise les tâches attendues : prévoir le matériel, réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer et l'argumenter au commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2005/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2005 - 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.