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°2** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réalisation de quatre assiettes de charcuteries (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/2005/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. Réalisation de quatre assiettes de charcuteries

Le candidat réalise devant le jury deux assiettes de charcuteries, tandis que le commis en réalise deux autres avec les produits mis à disposition par le centre d'examen. Le candidat doit prévoir son matériel, argumenter sa prestation devant le jury et l'expliquer à son commis.

Préparation

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

Prévoir un poste propre et organisé, avec le matériel nécessaire pour découper les charcuteries, préparer les garnitures et dresser quatre assiettes.

Usage	Matériel
Découpe	Planche, couteau de chef, couteau à jambon, couteau à terrine
Préparation et dressage	4 assiettes, couteau à tartiner ou spatule, pinces, cuillère
Hygiène	Planche propre pour les garnitures, lavette, papier absorbant, matériel de nettoyage et de désinfection

Vérifier la propreté du matériel et conserver les denrées au frais jusqu'à leur utilisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel propre et adapté : découpe, préparation des garnitures, dressage des quatre assiettes et entretien du poste.

Réalisation

Question 2. Réaliser deux assiettes de charcuteries pour le candidat et deux pour le commis, à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen : andouille de Vire non tranchée, terrine de campagne non tranchée, rosette de Lyon non tranchée, jambon cru tranché, beurre, cornichons, oignons blancs, tomates cerises et salade. Argumenter la prestation en présence du jury.

1. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le poste. Laver et essorer la salade, puis préparer les autres garnitures.
2. Trancher régulièrement l'andouille et la rosette, couper la terrine en portions nettes et préparer le jambon cru déjà tranché.
3. Réaliser quatre assiettes comparables, avec les quatre charcuteries réparties équitablement. Ajouter le beurre, les cornichons, les oignons blancs, les tomates cerises et la salade sans surcharger.
4. Essuyer les bords, vérifier la présentation et maintenir les assiettes au frais jusqu'au service.

Présenter au jury les choix de découpe et de dressage : variété des produits, portions régulières, couleurs équilibrées et garniture maîtrisée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre assiettes nettes et équilibrées, présentant les quatre charcuteries et leurs garnitures en portions régulières.

Communication

Question 3. Expliquer et argumenter la prestation à votre commis.

Expliquer au commis les étapes de réalisation et le résultat attendu, puis lui montrer les gestes de découpe et de dressage. Les deux assiettes qu'il prépare doivent être comparables à celles du candidat.

- Respecter l'hygiène des mains, du poste et des ustensiles.
- Trancher finement l'andouille et la rosette, puis couper proprement la terrine.
- Répartir les charcuteries et garnitures sans surcharge.
- Essuyer les assiettes, contrôler leur régularité et garder les produits au frais.

Demander au commis de signaler toute difficulté, puis vérifier ses assiettes avant le service.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consignes au commis : hygiène, découpe régulière, portions équilibrées, dressage soigné et contrôle avant service.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Restaurant, sous-épreuve Unité 11, correspond au sujet n°2 de l'automne 2005. En 30 minutes, avec un coefficient 1, le candidat prépare et réalise deux assiettes de charcuteries, tandis que son commis en réalise deux. L'épreuve évalue la préparation du matériel, la réalisation et l'argumentation de la prestation auprès du jury et du commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation consiste à réaliser quatre assiettes de charcuteries : deux par le candidat et deux par le commis.
- Les charcuteries proposées sont l'andouille de Vire, la terrine de campagne et la rosette de Lyon non tranchées, ainsi que le jambon cru tranché.
- Les accompagnements indiqués sont le beurre, les cornichons, les oignons blancs, les tomates cerises et la salade.
- Le candidat doit prévoir son matériel, réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer à son commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel nécessaire avant de commencer la réalisation.
- Respecter la répartition indiquée : deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis.
- Utiliser les produits et accompagnements mis à disposition par le centre d'examen.
- Argumenter la prestation devant le jury et l'expliquer également au commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les 30 minutes de démonstration ?

Commencez par prévoir le matériel, puis organisez la réalisation des deux assiettes du candidat et des deux assiettes du commis. Gardez un temps pour argumenter la prestation devant le jury et l'expliquer au commis.

Q : Quels produits et accompagnements sont mis à disposition ?

Le sujet indique l'andouille de Vire, la terrine de campagne et la rosette de Lyon non tranchées, ainsi que le jambon cru tranché. Les accompagnements sont le beurre, les cornichons, les oignons blancs, les tomates cerises et la salade.

Q : Combien d'assiettes le candidat et son commis doivent-ils réaliser ?

Le candidat réalise deux assiettes de charcuteries et le commis en réalise deux également, soit quatre assiettes au total. La durée indiquée pour l'épreuve est de 30 minutes.

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

La page indique un coefficient 1, mais ne présente ni barème détaillé ni grille de notation. Elle demande explicitement de prévoir le matériel, de réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis de l'expliquer au commis.

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