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

Brevet professionnel Restaurant - Sous-épreuve Unité 11

Session 2005 • Code sujet : **SUJET N°3** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réalisation de quatre demi avocats aux crevettes** (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 - 3-Sujet.pdf

1. Réalisation de quatre demi avocats aux crevettes

La prestation porte sur la réalisation de quatre demi avocats aux crevettes à partir des produits mis à disposition par le centre d'examen. Le candidat réalise deux assiettes et le commis deux assiettes ; le candidat prévoit le matériel, argumente sa réalisation devant le jury et explique la prestation à son commis.

Question Prestation. Prévoir le matériel nécessaire, puis réaliser quatre demi avocats aux crevettes avec les produits mis à disposition : deux assiettes sont réalisées par le candidat et deux par le commis. Argumenter la réalisation en présence du jury et expliquer et argumenter la prestation au commis.

Matériel : planche, couteau, cuillère, cul-de-poule, fouet, presse-citron, cuillère de dégustation, assiettes, récipient à déchets et matériel de nettoyage.

1. Se laver les mains, organiser le poste et garder les crevettes et la mayonnaise au froid. Tailler la tomate en petits dés et préparer la salade en chiffonnade.
2. Couper les avocats en deux dans la longueur, retirer les noyaux et citronner la chair. Mélanger les crevettes décortiquées avec la mayonnaise, le ketchup, le citron, la sauce anglaise, quelques gouttes de Tabasco et un peu de cognac. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3. Garnir les demi-avocats, dresser avec la chiffonnade et décorer avec les crevettes, la tomate et le paprika. Réaliser deux assiettes chacun. Expliquer au commis les gestes, la régularité et le dressage ; justifier au jury la fraîcheur des produits et l'équilibre de la sauce.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre demi-avocats garnis, répartis sur quatre assiettes : deux réalisées par le candidat et deux par le commis.

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

Bilan de l'épreuve : Le BP Restaurant, sous-épreuve Unité 11, propose une démonstration technique de 30 minutes, coefficient 1, à la session Automne 2005, sujet n°3. La prestation consiste à réaliser quatre demi avocats aux crevettes avec les produits disponibles. Le candidat prévoit son matériel, réalise deux assiettes, accompagne le commis pour les deux autres et argumente la prestation devant le jury.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation demandée est la réalisation de quatre demi avocats aux crevettes.
- Le candidat réalise deux assiettes et le commis en réalise deux.
- Les produits fournis comprennent notamment mayonnaise, crevettes, citrons, ketchup, Tabasco et sauce anglaise.
- Le candidat doit prévoir son matériel, argumenter devant le jury et expliquer la prestation au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel avant la réalisation.
- Respecter la répartition indiquée : deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis.
- Argumenter la réalisation en présence du jury.
- Expliquer et argumenter la prestation auprès du commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Le sujet impose-t-il des proportions précises pour la préparation ?

Non. Le sujet donne la prestation à réaliser et la liste des produits disponibles, mais ne fixe ni recette détaillée ni proportions. Le candidat doit pouvoir expliquer et argumenter ses choix pendant la démonstration.

Q : Une méthode particulière de préparation des avocats est-elle exigée ?

Le sujet ne prescrit pas de méthode technique détaillée. Il précise seulement la réalisation de quatre demi avocats aux crevettes et fournit notamment des citrons ; la technique retenue doit pouvoir être expliquée au jury et au commis.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment répartir les assiettes ?

L'épreuve dure 30 minutes. La prestation comprend quatre assiettes au total : deux réalisées par le candidat et deux par le commis, selon la répartition expressément indiquée dans le sujet.

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

Aucune grille ni répartition de points n'est imprimée sur la page du sujet. Les consignes explicites sont de prévoir le matériel, réaliser et argumenter devant le jury, puis expliquer et argumenter la prestation au commis.

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