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

Sous-épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Session 2007 • Code sujet : **U11** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Découpage et dressage du saumon fumé** (2 questions) — **Page 3**
2. **Découpage de l'ananas** (2 questions) — **Page 4**
3. **Cocktail de crevettes** (2 questions) — **Page 5**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2007/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Découpage et dressage du saumon fumé

La prestation consiste à découper et dresser du saumon fumé non tranché, avec les accompagnements mis à disposition. Le candidat réalise deux assiettes et le commis deux autres, tout en argumentant devant le jury et en expliquant la prestation au commis.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la prestation à partir de la matière d'œuvre fournie.

La prestation porte sur quatre assiettes au total : deux réalisées par le candidat et deux par le commis. Installer le poste avant de commencer et prévoir un matériel propre, adapté à la découpe précise du saumon et au dressage individuel.

Usage	Matériel
Découpage	Planche stable, couteau à saumon long et bien affûté, pince à arêtes
Garnitures	Couteau d'office, planche, petits récipients, cuillères
Dressage et service	Quatre assiettes froides, ustensiles de service, plateau
Hygiène	Lave-mains, lavette propre, papier absorbant, bac à déchets

Prévoir également les ingrédients indiqués : saumon fumé, deux citrons, 15 g de beurre, oignons en rondelles, crème épaisse et blinis. Garder le saumon au froid jusqu'à la découpe.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel de découpe, de préparation et de dressage prêt pour quatre assiettes, avec les ingrédients fournis maintenus au frais.

Question 2. Réaliser et argumenter devant le jury le découpage et le dressage des assiettes de saumon fumé, puis expliquer et argumenter la prestation à votre commis.

1. Installer un poste propre, préparer les quatre assiettes et les garnitures, puis sortir le saumon fumé au moment de le trancher.
2. Avec le couteau à saumon, couper des tranches fines et régulières, en biais, sans écraser ni déchirer la chair. Les séparer délicatement et les répartir entre les assiettes.
3. Dresser harmonieusement le saumon avec les blinis, les rondelles d'oignon, le citron, la crème épaisse et le beurre. Soigner la propreté des bords et garder les garnitures distinctes.
4. Au commis, montrer la tenue sûre du couteau et expliquer la finesse des tranches, le maintien au froid et l'organisation du dressage. Vérifier avec lui la régularité et la présentation des quatre assiettes avant l'envoi.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de saumon fumé tranché finement et régulièrement, dressées avec les garnitures fournies.

2. Découpage de l’ananas

La prestation porte sur le découpage de l’ananas, avec des bigarreaux confits, de la menthe et du kirsch comme matière d’œuvre. Le candidat et le commis réalisent chacun deux assiettes.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la prestation à partir de la matière d’œuvre fournie.

Prévoir le poste pour réaliser quatre assiettes : deux pour le candidat et deux pour le commis. Choisir des ustensiles propres et adaptés à la découpe d’un fruit entier et au dressage des garnitures.

Usage	Matériel
Découpe	Planche, couteau de chef, couteau d’office
Organisation	Récipient à déchets, petits contenants pour les bigarreaux, la menthe et le kirsch
Dressage	Quatre assiettes, cuillère ou pince, plateau de service

Préparer également le matériel nécessaire au nettoyage et à l’hygiène du poste.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Planche, couteaux de chef et d’office, récipient à déchets, contenants pour les garnitures et le kirsch, quatre assiettes et matériel de dressage.

Question 2. Réaliser et argumenter devant le jury le découpage de l’ananas, puis expliquer et argumenter la prestation à votre commis.

1. Se laver les mains, nettoyer le poste et laver l’ananas. Le poser sur une planche stable, couper les deux extrémités puis retirer l’écorce en bandes verticales.
2. Enlever les yeux au couteau d’office. Couper le fruit en quartiers dans la longueur, retirer le cœur fibreux et détailler la chair en morceaux réguliers.
3. Répartir les morceaux sur quatre assiettes. Ajouter les bigarreaux confits et les feuilles de menthe, puis parfumer avec le kirsch selon le goût.

Expliquer au commis l’intérêt d’une découpe régulière et d’un dressage propre. Garder les doigts à l’écart de la lame et stabiliser le fruit pendant la découpe.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ananas pelé, débarrassé des yeux et du cœur, puis découpé régulièrement et dressé en quatre assiettes avec bigarreaux confits, menthe et kirsch.

3. Cocktail de crevettes

La prestation consiste à réaliser un cocktail de crevettes avec les crevettes décortiquées et les crevettes roses entières, ainsi que les condiments et garnitures fournis. Le candidat réalise deux assiettes et le commis deux autres.

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la prestation à partir de la matière d'œuvre fournie.

Prévoir le matériel pour préparer les garnitures et la sauce, puis dresser quatre assiettes : deux pour le candidat et deux pour le commis.

- Planche, couteau d'office et couteau de chef.
- Saladiers, bol, fouet, cuillères et petit récipient pour les condiments.
- Presse-citron et ustensiles de service.
- Quatre assiettes de présentation, pinces et papier absorbant.
- Matériel de lavage des mains et de nettoyage du poste.

Utiliser du matériel propre et maintenir les crevettes et la mayonnaise au froid.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel prêt pour préparer et dresser quatre cocktails de crevettes dans de bonnes conditions d'hygiène.

Question 2. Réaliser et argumenter devant le jury le cocktail de crevettes, puis expliquer et argumenter la prestation de votre commis.

1. Laver et essorer la laitue. Laver le citron et les tomates, puis préparer un poste propre en maintenant les crevettes au froid.
2. Mélanger la mayonnaise et le ketchup. Ajouter progressivement Tabasco, sauce anglaise, sel, poivre, paprika, citron et cognac. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3. Garnir les assiettes de laitue, répartir les crevettes décortiquées et napper de sauce sans excès. Décorer avec les crevettes roses entières et les tomates.
4. Expliquer au commis les étapes, l'assaisonnement et la régularité du dressage. Contrôler la propreté et la présentation des quatre assiettes avant l'envoi.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre cocktails dressés sur laitue, avec crevettes décortiquées, crevettes roses entières et sauce cocktail assaisonnée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, session Automne 2007, relève de la sous-épreuve U11, dure 30 minutes et est coefficientée 1. Les sujets 2 à 4 portent sur le découpage et dressage du saumon fumé, le découpage de l'ananas et le cocktail de crevettes. Ils évaluent la préparation du matériel, la démonstration technique, l'argumentation et la transmission au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Identifier la prestation et les produits fournis avant de choisir et préparer le matériel adapté.
- Réaliser le découpage et le dressage en cohérence avec la prestation demandée.
- Préparer deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis dans chacun des sujets.
- Argumenter les gestes techniques devant le jury et expliquer la prestation au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le sujet attribué et repérer les produits et accompagnements indiqués.
- Prévoir le matériel avant la démonstration, comme le demande le sujet.
- Respecter le nombre d'assiettes indiqué pour le candidat et le commis.
- Ne pas oublier d'argumenter devant le jury et de communiquer avec le commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la préparation avant de commencer la démonstration ?

Repérez la prestation, le nombre d'assiettes et la matière d'œuvre indiqués dans votre sujet. Prévoyez le matériel adapté, organisez votre poste, puis réalisez la démonstration en présentant vos choix au jury.

Q : Que faut-il expliquer au jury et au commis pendant la prestation ?

Le sujet demande d'argumenter la réalisation devant le jury et d'expliquer et argumenter la prestation au commis. Présentez clairement vos gestes et vos choix, sans négliger le déroulement de la démonstration.

Q : Comment gérer les 30 minutes de l'épreuve ?

La durée officielle est de 30 minutes. Prévoyez du temps pour préparer le matériel, réaliser la prestation, dresser les assiettes et communiquer avec le jury et le commis. Le sujet ne précise pas de répartition par étape.

Q : Quels critères de notation précis le jury applique-t-il ?

Les pages fournies indiquent la durée et le coefficient, mais ne présentent pas de barème détaillé. Elles demandent de prévoir le matériel, de réaliser et argumenter la prestation, puis de l'expliquer au commis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2007/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2007 - 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.