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

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE2007

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 2

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

DÉCOUPAGE ET DRESSAGE DU SAUMON FUMÉ

Candidat : 2 assiettes **Commis : 2 assiettes**

Vous devez :
- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- 1 bande de saumon fumé non tranché
- 2 citrons
- Beurre micro 15 g
- Oignons en rondelle
- Crème épaisse
- Bilinis

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
Session AUTOMNE 2007

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 3

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous :

DÉCOUPAGE DE L'ANANAS

Candidat : 2 assiettes **Commis : 2 assiettes**

Vous devez :
- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter la prestation à votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Ananas
- Bigarreaux confits
- Menthe
- Kirsch

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
Session AUTOMNE 2007

Sous Épreuve U11 DÉMONSTRATION TECHNIQUE
Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 4

Vous devez réaliser devant le jury la prestation technique ci-dessous

COCKTAIL DE CREVETTES

Candidat : 2 assiettes **Commis : 2 assiettes**

Vous devez :

- Prévoir votre matériel
- Réaliser et argumenter en présence des jurys
- Expliquer et argumenter la prestation de votre commis

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Crevettes décortiquées
- Crevettes roses entières
- Mayonnaise
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Sel
- Poivre
- Citron
- Paprika
- Cognac
- Laitue
- Tomates

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.