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 U11 : DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Session 2007 • Code sujet : **Non indiqué** • Durée : **30 minutes maxi** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Évaluation de la démonstration technique** (2 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/2007/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2007 - 4-Sujet.pdf

1. Évaluation de la démonstration technique

La grille du BP Restaurant évalue une démonstration technique, sans préciser le produit ni la technique imposée. Le jury apprécie six critères, notamment la connaissance des produits, la transmission au commis, l'hygiène et la présentation commerciale du produit fini.

Produits, technique et encadrement du commis

Question 1. Faire apprécier la connaissance des produits, la maîtrise de la technique imposée, la clarté et la pertinence des informations données au commis, ainsi que le contrôle de l'exécution et de la qualité de son travail.

Noter séparément les quatre critères, chacun de 0 à 3. Évaluer la connaissance du produit, la précision de la technique, la clarté des consignes au commis et le suivi de son exécution selon des faits observés pendant la démonstration. La grille distingue quatre niveaux :

Note	Niveau
0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise satisfaisante
3	Maîtrise totale

Critères produits, technique et encadrement

Critères 1 à 4

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
Connaissance des produits	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Maîtrise de la technique imposée	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Clarté, pertinence des informations données au commis	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Respect des règles d'hygiène	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Présentation commerciale du produit fini	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = Total x 20 / 18																

Jury : Émargement Observations :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre critères sur 3, soit 12 points au maximum.

Hygiène et présentation

Question 2. Faire apprécier le respect des règles d'hygiène et la présentation commerciale du produit fini.

Évaluer séparément les deux critères, chacun sur 3 points. Pour l'hygiène, observer la tenue, la propreté des mains, du matériel et du plan de travail, ainsi que les gestes limitant les contaminations. Pour la présentation commerciale, apprécier le soin, la propreté, le dressage et la mise en valeur du produit fini.

- Attribuer une note de 0 à 3 selon l'échelle de la grille.
- Justifier la note par des faits observés.

Critères hygiène et présentation commerciale

Hygiène et présentation

	Candidat N° 1				Candidat N° 2				Candidat N° 3				Candidat N° 4			
Connaissance des produits	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Maîtrise de la technique imposée	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Clarté, pertinence des informations données au commis	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Respect des règles d'hygiène	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Présentation commerciale du produit fini	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
Total :																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total x 20}}{18}$																

Jury : Émargement Observations :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hygiène : /3. Présentation commerciale : /3. Total de la grille : /18.

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

Bilan de l'épreuve : Cette grille d'évaluation du BP Restaurant porte sur la sous-épreuve U11, démonstration technique, d'une durée maximale de 30 minutes et de coefficient 1. La session et le code sujet ne sont pas indiqués. Le jury évalue six critères liés aux produits, à la technique, à l'encadrement du commis, à l'hygiène et à la présentation du produit fini.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Chacun des six critères est coté de 0 à 3, de l'absence de maîtrise à la maîtrise totale.
- Les six critères portent sur les produits, la technique, les informations au commis, le contrôle, l'hygiène et la présentation commerciale.
- Le total maximal de la grille est de 18 points.
- La note sur 20 se calcule ainsi : total obtenu × 20 ÷ 18.

Points de vigilance & attentes du jury

- Démontrer la maîtrise de la technique imposée et la connaissance des produits.
- Donner au commis des informations claires et pertinentes, puis contrôler son travail.
- Respecter les règles d'hygiène pendant la démonstration.
- Soigner la présentation commerciale du produit fini et ne pas dépasser 30 minutes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment convertir le total de la grille en note sur 20 ?

Additionnez les points obtenus sur les six critères, puis multipliez ce total par 20 et divisez le résultat par 18. Le total maximal étant 18, cette opération donne la note sur 20.

Q : Quels critères concernent la relation avec le commis ?

La grille évalue la clarté et la pertinence des informations données au commis, ainsi que le contrôle de l'exécution et de la qualité de son travail. Elle ne détaille pas de consignes propres à une technique particulière.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quel est son coefficient ?

La durée maximale indiquée est de 30 minutes et le coefficient est 1. La grille ne précise pas de répartition du temps entre les étapes de la démonstration.

Q : Sur quelle échelle le jury note-t-il les critères ?

Chaque critère est coté de 0 à 3 : 0 correspond à aucune maîtrise, 1 à une maîtrise insuffisante, 2 à une maîtrise satisfaisante et 3 à une maîtrise totale. Le total est ensuite converti sur 20.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2007/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2007 - 4-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.