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 2008 • Code sujet : **U11** • Durée : **30 mn** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Découpage et présentation d'un ananas** (2 questions) — **Page 3**
2. **Réalisation d'un steak tartare** (2 questions) — **Page 5**
3. **4 assiettes de jambon cru** (2 questions) — **Page 6**
4. **Cocktail classique à base de vermouth** (2 questions) — **Page 7**
5. **Avocat aux crevettes** (2 questions) — **Page 9**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2008/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2008 - 1-Sujet.pdf

1. Découpage et présentation d'un ananas

La prestation consiste à découper et présenter un ananas en deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis. Deux ananas sont fournis, un pour chacun.

Préparation et réalisation

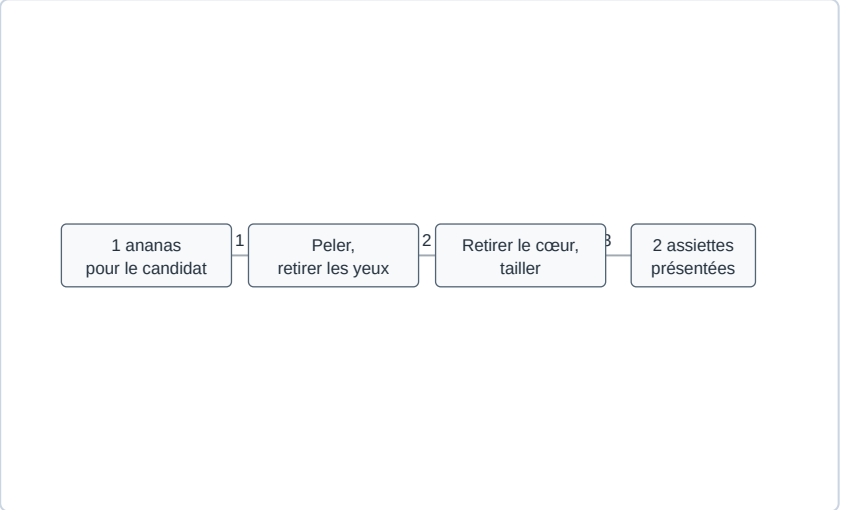
Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, puis réaliser et présenter le découpage de l'ananas pour deux assiettes en argumentant la prestation devant le jury.

Préparez une planche stable, un couteau de chef, un petit couteau, deux assiettes et un récipient à déchets. Le sujet fournit un ananas au candidat, pour ses deux assiettes, et un autre au commis.

1. Lavez et séchez le fruit. Retirez la couronne et la base, puis pelez-le en suivant sa forme.
2. Ôtez les yeux au petit couteau, puis coupez l’ananas en quartiers dans la longueur et retirez le cœur fibreux.
3. Taillez des morceaux réguliers, répartissez-les sur deux assiettes et essuyez les bords.

Travaillez sur une planche stable et gardez les doigts à l’écart de la lame.

Préparation de l’ananas du candidat



Le candidat prépare son ananas pour deux assiettes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un ananas préparé et réparti en deux assiettes propres et régulières.

Transmission au commis

Question 2. Expliquer et argumenter au commis la prestation de découpage et de présentation de l'ananas.

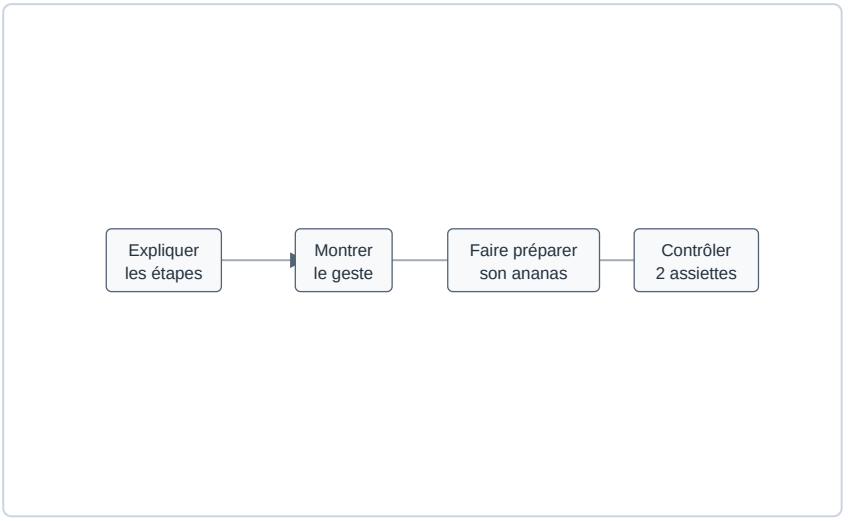
Explique au commis qu’il dispose de son propre ananas et doit réaliser deux assiettes. Montre chaque geste, puis fais-le reproduire en veillant à la sécurité et à la régularité de la taille.

- Laver et sécher le fruit, retirer la couronne et la base, puis le peler.
- Enlever les yeux, couper en quartiers dans la longueur et retirer le cœur fibreux.

- Tailler et répartir harmonieusement les morceaux sur deux assiettes, puis en nettoyer les bords.

Fais observer la propreté du dressage et la limitation des pertes, puis corrige la prise en main du couteau si nécessaire.

Démonstration au commis



Expliquer, démontrer, faire pratiquer et contrôler le résultat du commis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le commis prépare son ananas en sécurité et dresse deux assiettes régulières et propres.

2. Réalisation d'un steak tartare

La prestation porte sur la réalisation d'un steak tartare, à servir en une assiette au candidat et une au commis. Les ingrédients comprennent notamment 200 g de bœuf haché, des condiments, des aromates, des œufs et des assaisonnements.

Préparation et réalisation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, puis réaliser et présenter le steak tartare pour une assiette destinée au candidat et une au commis, en argumentant la prestation devant le jury.

1. Préparer deux assiettes, une planche, un couteau, un bol, une cuillère et, si disponible, un cercle de dressage. Garder la viande au froid jusqu'à sa préparation et respecter l'hygiène des mains et du matériel.
2. Répartir les 200 g de bœuf en deux portions égales de 100 g. Assaisonner chacune progressivement avec oignon ciselé, câpres hachés, persil, moutarde, ketchup, sauce anglaise, Tabasco, huile, sel et poivre. Goûter et équilibrer sans masquer la viande.
3. Dresser une portion par assiette, avec un jaune d'œuf et des rondelles d'oignon. Envoyer aussitôt.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Deux assiettes, chacune avec 100 g de tartare assaisonné et un jaune d'œuf.

Transmission au commis

Question 2. Expliquer et argumenter au commis la prestation de réalisation du steak tartare.

Expliquez au commis que les deux assiettes correspondent à une portion pour le candidat et une pour lui. La viande doit rester réfrigérée jusqu'au dernier moment, et le tartare se prépare juste avant l'envoi. Utiliser un plan de travail et du matériel propres, puis éviter toute contamination croisée.

- Répartir également le bœuf haché et assaisonner progressivement avec les ingrédients fournis, en goûtant avant de rectifier.
- Présenter les portions proprement, avec un jaune d'œuf et les rondelles d'oignon, puis servir immédiatement.
- Se laver les mains et nettoyer le poste après la manipulation de viande et d'œuf crus.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Deux portions régulières, préparées au dernier moment avec une hygiène stricte et envoyées sans attente.

3. 4 assiettes de jambon cru

La prestation consiste à préparer quatre assiettes de jambon cru, soit deux pour le candidat et deux pour le commis. Le jambon est accompagné de beurre, de tomates cerises, de cornichons, de laitues et de petits oignons au vinaigre.

Préparation et réalisation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, puis réaliser et présenter quatre assiettes de jambon cru avec les éléments fournis, en argumentant la prestation devant le jury.

1. Préparer quatre assiettes froides, une planche stable, un support à jambon, un couteau à jambon, une pince, un couteau d'office et le matériel de service du beurre.
2. Laver et essorer la laitue et les tomates cerises. Égoutter les cornichons et les petits oignons au vinaigre. Préparer des portions régulières de beurre.
3. Fixer le jambon sur son support et le trancher finement. Dresser les tranches sur les quatre assiettes, puis disposer avec équilibre laitue, tomates, cornichons, petits oignons et beurre.
4. Nettoyer les bords, vérifier l'aspect et la régularité, puis servir rapidement. Maintenir les denrées au frais et respecter l'hygiène du poste.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes de jambon cru finement tranché, garnies de beurre, laitue, tomates cerises, cornichons et petits oignons au vinaigre.

Transmission au commis

Question 2. Expliquer et argumenter au commis la prestation de préparation et de présentation des assiettes de jambon cru.

Montre au commis le matériel et explique l'ordre de travail : préparer les garnitures, trancher le jambon au dernier moment, puis dresser les quatre assiettes. Le tranchage fin et le dressage rapide préservent la qualité du jambon.

- Laver et essorer soigneusement la laitue et les tomates; égoutter les condiments.
- Fixer correctement le jambon. Utiliser le couteau avec prudence et la pince pour le dressage.
- Répartir les garnitures avec équilibre, obtenir quatre assiettes régulières et garder les bords propres.
- Maintenir les denrées au frais et laisser le poste propre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes régulières, garnitures propres et équilibrées, jambon tranché finement et poste maintenu propre.

4. Cocktail classique à base de vermouth

La prestation demande deux cocktails pour le candidat et deux pour le commis, à partir des boissons et ingrédients mis à disposition. La liste comprend plusieurs vermouths, des alcools, des jus, des agrumes, du soda et des éléments de garniture.

Préparation et réalisation

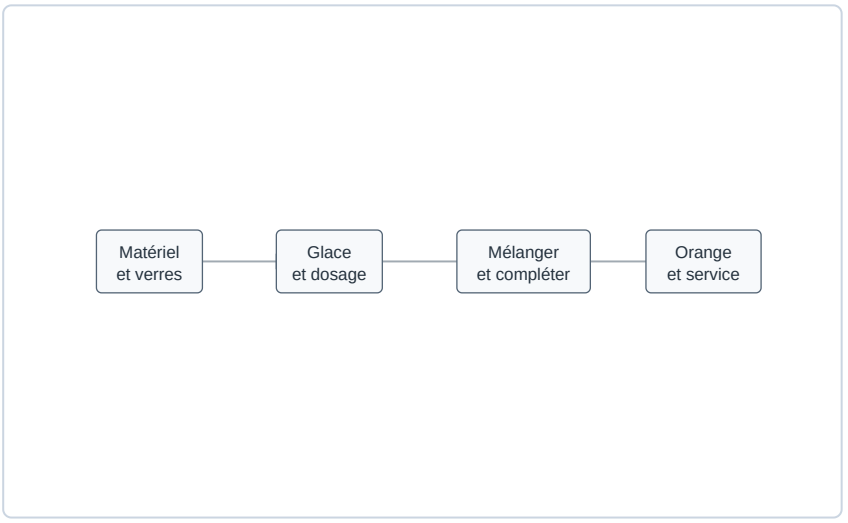
Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, puis réaliser et présenter deux cocktails classiques à base de vermouth pour le candidat et deux pour le commis, en argumentant la prestation devant le jury.

Pour les quatre Americano, prévoir quatre verres old fashioned, un doseur, une cuillère à mélange, une pince à glace, un couteau et une planche. Par verre, doser 3 cl de Campari et 3 cl de vermouth rouge, puis compléter de soda. Préparer aussi des glaçons et des tranches d'orange, ingrédients disponibles sur le sujet.

1. Déposer les glaçons dans les verres.
2. Verser le Campari et le vermouth rouge, puis mélanger doucement.
3. Compléter de soda, garnir d'orange et servir aussitôt.

Je veille à la propreté du matériel, à la régularité des doses et à une présentation nette.

Réalisation des quatre Americano



Même préparation pour chacun des quatre cocktails.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre Americano : 3 cl de Campari et 3 cl de vermouth rouge par verre, complétés de soda et garnis d'orange.

Transmission au commis

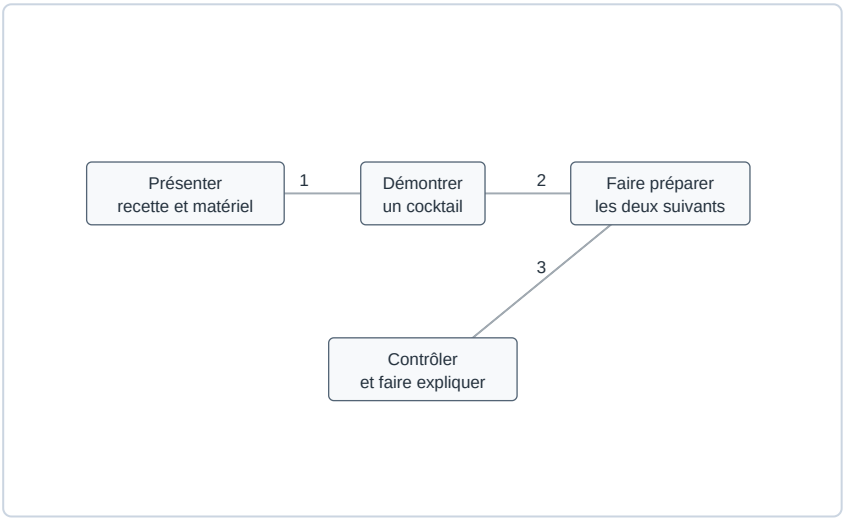
Question 2. Expliquer et argumenter au commis la prestation de réalisation et de présentation des cocktails.

Je présente au commis le matériel, puis je justifie le choix de l'Americano : le vermouth rouge apporte ses notes aromatiques, le Campari son amertume et le soda allège le mélange. Je montre la préparation complète d'un verre en nommant chaque ingrédient et en expliquant le dosage.

- Faire mesurer 3 cl de chaque alcool au doseur.
- Manipuler les glaçons avec la pince et mélanger sans agiter.
- Compléter de soda, garnir d'orange et servir sans attendre.

Le commis prépare ensuite ses deux cocktails sous contrôle. Je vérifie dosage, propreté et présentation, puis lui fais expliquer ses choix.

Transmission de la méthode au commis



Expliquer, démontrer, faire pratiquer et contrôler.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le commis réalise deux Americano avec des doses régulières, une préparation soignée et une garniture d'orange.

5. Avocat aux crevettes

La prestation consiste à préparer deux assiettes d'avocat aux crevettes pour le candidat et deux pour le commis. Les ingrédients comprennent des avocats, des crevettes, de la mayonnaise, des sauces et assaisonnements, de la chiffonnade de salade et du citron.

Préparation et réalisation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, puis réaliser et présenter deux assiettes d'avocat aux crevettes pour le candidat et deux pour le commis, en argumentant la prestation devant le jury.

Matériel : planche, couteau, cuillère, bol, fouet ou fourchette, presse-citron et assiettes. Garder les crevettes au froid et préparer un poste propre.

1. Laver les avocats, les couper en deux, retirer les noyaux et citronner la chair. Prélever délicatement la chair, la tailler en dés et réserver les coques.
2. Mélanger les crevettes roses avec la mayonnaise, le ketchup, le cognac, la sauce anglaise et quelques gouttes de Tabasco. Saler, poivrer et goûter.
3. Garnir les coques, les poser sur la chiffonnade de salade et décorer chaque assiette d’une crevette bouquet et de paprika. Dresser proprement et servir frais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes fraîches, garnies dans les demi-avocats et décorées d’une crevette bouquet chacune.

Transmission au commis

Question 2. Expliquer et argumenter au commis la prestation de réalisation et de présentation des avocats aux crevettes.

Présente au commis l’ordre des opérations et les raisons des gestes : le citron limite le brunissement de l’avocat, la sauce doit rester équilibrée et les assiettes doivent être servies fraîches.

- Installer et nettoyer le poste, laver les avocats et préparer la chiffonnade de salade.
- Couper les avocats en deux, retirer les noyaux, citronner la chair puis la prélever sans abîmer les coques.
- Mélanger les crevettes roses à la mayonnaise, au ketchup, au cognac, à la sauce anglaise et au Tabasco. Assaisonner progressivement et goûter.
- Répartir la préparation dans les quatre demi-coques, dresser sur la salade et décorer avec les crevettes bouquet et le paprika. Maintenir au frais jusqu’au service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre demi-avocats garnis, dressés sur salade, décorés et servis frais.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve U11 du Brevet professionnel restaurant, session automne 2008, dure 30 minutes et a un coefficient 1. Elle propose cinq sujets de démonstration technique : ananas, steak tartare, jambon cru, cocktail au vermouth et avocat aux crevettes. Pour le sujet donné, le candidat doit préparer le matériel, réaliser et argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer au commis.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Prévoir le matériel adapté à la prestation avant de commencer la réalisation.
- Respecter les quantités et le nombre de portions indiqués pour le candidat et le commis.
- Soigner la présentation des assiettes ou des cocktails réalisés.
- Argumenter ses gestes techniques devant le jury et transmettre la méthode au commis.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer le sujet confié et vérifier le nombre d'assiettes ou de cocktails à réaliser.
- Préparer le matériel nécessaire avant de commencer la démonstration.
- Utiliser les ingrédients mis à disposition sans inventer de quantités ou de recette imposées.
- Expliquer les gestes et les choix techniques au jury et au commis.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la réalisation pendant les 30 minutes ?

Repérez d'abord la prestation et le nombre de portions, puis préparez le matériel et le poste. Réalisez la tâche avec méthode, en maintenant la propreté et une présentation soignée, et expliquez les gestes utiles au jury et au commis.

Q : Le sujet du cocktail indique-t-il une recette ou des dosages précis ?

Non. Le document demande un cocktail classique à base de vermouth et fournit une liste d'ingrédients, mais ne précise ni recette ni dosage. La prestation doit être réalisée et argumentée avec les éléments disponibles.

Q : Le document indique-t-il un barème ou des points par sujet ?

Non. Les pages précisent une durée de 30 minutes et un coefficient de 1, mais ne donnent pas de barème détaillé ni de répartition des points. Il ne faut donc pas attribuer de note aux tâches.

Q : Que doit faire le candidat en plus de réaliser la prestation ?

Pour le sujet qui lui est confié, le candidat doit prévoir son matériel, réaliser et argumenter la prestation en présence du jury, puis l'expliquer et l'argumenter à son commis. Les quantités varient selon le sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2008/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2008 - 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.