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 AUTOMNE 2008

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

SUJET 1

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

DÉCOUPAGE ET PRÉSENTATION D'UN 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

- 2 ananas (1 pour le candidat et 1 pour le commis)

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008

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

SUJET 2

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

RÉALISATION D'UN STEAK TARTARE

Candidat : 1 assiette **Commis : 1 assiette**

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- 200 gr de bœuf haché
- Oignons ciselés et rondelles
- Câpres hachés
- Persil ciselé
- 2 oeufs
- Huile
- Ketchup
- Moutarde
- Sauce anglaise
- Tabasco
- Sel
- Poivre du moulin

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008

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

SUJET 3

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

4 ASSIETTES DE JAMBON CRU

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 jambon cru
- Beurre
- Tomates cerises
- Cornichons
- Laitues
- Petits oignons au vinaigre

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008

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

SUJET 4

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

COCKTAIL CLASSIQUE À BASE DE VERMOUTH
Candidat : 2 cocktails **Commis : 2 cocktails**

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Gin
- Vodka
- Whisky
- Cognac
- Campari
- Calvados
- Vermouth blanc et rouge et dry
- Rhum blanc
- Porto rouge
- Cointreau
- Grand Marnier
- Jus d'orange
- Jus de citron
- Orange
- Citron
- Soda
- Sirop de grenadine
- Sucre poudre
- Oeuf
- Oignons perles
- Olives vertes

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2008

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

SUJET 5

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

AVOCAT AUX CREVETTES

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

- 2 avocats
- Crevettes roses décortiquées
- 4 crevettes bouquet
- Mayonnaise
- Tabasco
- Sauce anglaise
- Cognac
- Ketchup
- Chiffonnade de salade
- Paprika
- Citron
- Sel et poivre

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.