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 2009 • Code sujet : **U11** • Durée : **30 minutes maximum** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Assiette de charcuterie** (2 questions) — **Page 3**
2. **Découpage d’ananas** (2 questions) — **Page 4**
3. **Avocat au thon** (2 questions) — **Page 6**
4. **Cocktail à base de cognac suivant Coupe Scott** (2 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2009/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Assiette de charcuterie

Le candidat prépare deux assiettes et le commis deux autres, avec de la terrine de campagne, de la rosette, de l'andouille de Vire, du micro-beurre, des cornichons, des oignons au vinaigre, de la laitue et de la tomate. Le candidat prévoit son matériel, réalise et argumente la prestation devant le jury, puis l'explique au commis.

Préparation et démonstration

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser deux assiettes de charcuterie avec les produits fournis et argumenter la prestation devant le jury.

Préparer des assiettes froides, une planche, un couteau à découper, un couteau d'office, une cuillère et des pinces. Se laver les mains, désinfecter le plan de travail et conserver les produits au froid jusqu'au dressage. Tailler des portions régulières de terrine de campagne et d'andouille de Vire, puis disposer la rosette en tranches. Ajouter la laitue, la tomate, les cornichons, les oignons au vinaigre et le micro-beurre. Présenter sans entasser, avec des couleurs équilibrées et des bords d'assiette propres. Argumenter le choix des produits, la variété des textures et la présentation commerciale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux assiettes de charcuterie fraîches, équilibrées, propres et présentées avec soin.

Transmission au commis

Question 2. Expliquer et argumenter la prestation au commis, en veillant à la clarté des informations transmises et à la qualité du travail réalisé.

1. Présenter au commis le dressage attendu et répartir le travail : deux assiettes pour lui, deux pour le candidat.
2. Montrer la découpe en portions régulières et la disposition aérée de la terrine, de la rosette et de l'andouille, puis le placement des garnitures.
3. Faire respecter l'hygiène des mains et du poste, le maintien au froid des produits et l'ordre de préparation puis de dressage.
4. Contrôler les quatre assiettes : fraîcheur, propreté, régularité et équilibre visuel. Donner des corrections précises et expliquer les choix de présentation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le commis réalise deux assiettes propres, fraîches et régulières, selon les consignes d'hygiène et de dressage.

2. Découpage d’ananas

Le candidat et le commis disposent chacun d’un ananas frais pour réaliser le découpage. Le candidat prévoit son matériel, réalise et argumente la démonstration devant le jury, puis explique la prestation au commis et lui fait réaliser le découpage.

Préparation et démonstration

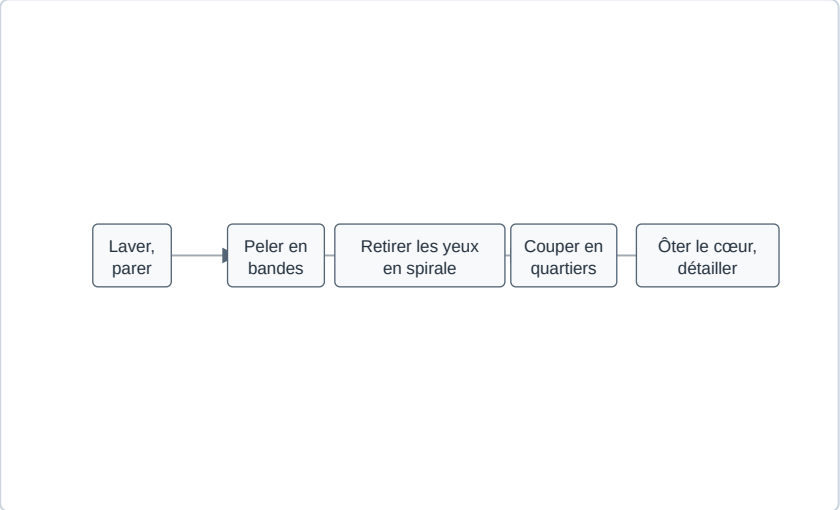
Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, découper un ananas frais et argumenter la technique devant le jury.

Préparer une planche stable, un couteau de chef, un couteau d’office, une assiette et un récipient pour les déchets. Se laver les mains, laver et sécher le fruit.

1. Couper la couronne et la base.
2. Retirer l’écorce en bandes, en suivant la forme du fruit.
3. Enlever les yeux en incisions obliques, en spirale, avec le couteau d’office.
4. Couper en quartiers dans la longueur, ôter le cœur fibreux, puis détailler régulièrement.

Expliquer que des gestes précis limitent les pertes et que retirer le cœur améliore la dégustation. Présenter proprement.

Découpage de l’ananas



Réaliser des morceaux réguliers et soigner la présentation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ananas pelé et paré, yeux et cœur retirés, puis découpé régulièrement et présenté proprement.

Mise en pratique par le commis

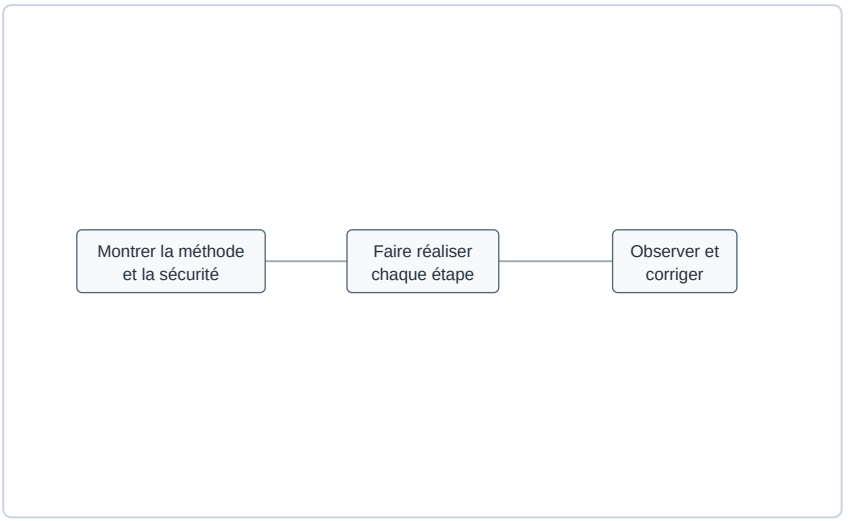
Question 2. Expliquer et argumenter la prestation au commis, puis lui faire réaliser le découpage de son ananas.

Montrer d’abord au commis le matériel et les gestes, en expliquant la méthode : parer le fruit, le peler en suivant sa forme, retirer les yeux en biais, puis couper et ôter le cœur. Lui faire réaliser chaque étape sur son ananas, sans prendre le couteau à sa place. Rappeler les règles de sécurité : planche stable, couteau maîtrisé, doigts

repliés et déchets éloignés de la zone de coupe.

- Observer la tenue du couteau, la régularité de la découpe et les pertes.
- Corriger immédiatement tout geste dangereux et faire reformuler les étapes essentielles.

Accompagnement du commis



Contrôler le geste, la régularité et la propreté du poste.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le commis découpe son ananas en sécurité, retire le cœur et obtient des morceaux réguliers avec une présentation soignée.

3. Avocat au thon

Le candidat prépare deux assiettes d'avocat au thon et le commis en prépare également deux, à partir des produits fournis : avocats, laitue, thon au naturel, mayonnaise, condiments, citron, cognac et paprika. Le candidat prévoit son matériel, réalise et argumente la prestation devant le jury, puis l'explique au commis.

Préparation et démonstration

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser deux assiettes d'avocat au thon avec les produits fournis et argumenter la prestation devant le jury.

Matériel : planche, couteau, cuillère, saladier, fourchette, presse-citron et deux assiettes froides. Préparer un poste propre, se laver les mains et laver puis essorer la laitue.

1. Égoutter le thon et l'émietter. Le mélanger avec la mayonnaise, un peu de ketchup, quelques gouttes de sauce anglaise et de Tabasco, un trait de cognac et du jus de citron. Goûter et rectifier avec mesure.
2. Couper les avocats en deux dans la longueur, retirer les noyaux et citronner la chair.
3. Déposer la chiffonnade de laitue sur les assiettes, garnir les demi-avocats de thon et terminer par une légère touche de paprika.

Présenter deux assiettes nettes, fraîches et régulières. Justifier l'assaisonnement progressif et le citronnage contre le brunissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux assiettes d'avocats garnis de thon assaisonné, sur chiffonnade de laitue, avec une touche de paprika.

Transmission au commis

Question 2. Expliquer et argumenter la prestation au commis, en veillant à la clarté des informations transmises et à la qualité du travail réalisé.

Annonce au commis le résultat attendu : deux assiettes identiques, fraîches et soignées. Montre les gestes, explique leur intérêt, puis laisse-le exécuter et contrôle son travail.

- Faire égoutter et émietter le thon. Ajouter progressivement mayonnaise, ketchup, sauce anglaise, Tabasco, cognac et citron ; faire goûter avant de rectifier.
- Faire couper les avocats en deux dans la longueur, retirer les noyaux sans abîmer la peau et citronner aussitôt.
- Vérifier la laitue propre et essorée, la répartition régulière de la garniture, la touche légère de paprika et la propreté des assiettes.

Rappeler le lavage des mains, la propreté du matériel et le maintien au frais des denrées. Donner des corrections courtes et précises, sans réaliser le travail à sa place.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consignes claires, réalisation contrôlée, hygiène respectée et deux assiettes régulières et soignées.

4. Cocktail à base de cognac suivant Coupe Scott

Le candidat réalise deux cocktails à base de cognac suivant Coupe Scott, et le commis en réalise également deux, avec les ingrédients mis à disposition. Le candidat prévoit son matériel, réalise et argumente la prestation devant le jury, puis l'explique au commis.

Préparation et démonstration

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire, réaliser deux cocktails à base de cognac suivant Coupe Scott avec les produits fournis et argumenter la prestation devant le jury.

1. Préparer le shaker, le doseur, la passoire, une cuillère de bar, une pince à glace et deux coupes. Rafraîchir les coupes.
2. Suivre la formule Coupe Scott pour choisir les ingrédients parmi ceux fournis et mesurer chaque dose. Verser dans le shaker avec des glaçons, frapper, puis filtrer dans les coupes.
3. Ajouter la garniture prévue par la recette et servir aussitôt.

Je justifie le dosage, l'équilibre des ingrédients et la méthode de préparation. Je veille à obtenir deux cocktails identiques, nets et présentés avec soin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux cocktails Coupe Scott identiques, dosés selon la recette, frappés, filtrés et servis en coupes rafraîchies.

Transmission au commis

Question 2. Expliquer et argumenter la prestation au commis, en veillant à la clarté des informations transmises et à la qualité du travail réalisé.

Je présente au commis le résultat attendu, les ingrédients et les doses de la recette Coupe Scott. Je montre le dosage, la frappe au shaker, la filtration et la finition, puis je le laisse réaliser ses deux cocktails.

- Contrôler l'hygiène des mains, du matériel et du poste.
- Vérifier le respect de la recette, la régularité des doses et la qualité de la préparation.
- Corriger avec précision si nécessaire, puis contrôler la présentation et le service immédiat.

Ces consignes répondent aux critères de la grille : transmission, contrôle du travail, hygiène et présentation commerciale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le commis réalise deux cocktails conformes à la recette, avec des gestes maîtrisés, un poste propre et une présentation soignée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Le BP Restaurant, session automne 2009, comprend l'épreuve pratique U11 Démonstration technique, de coefficient 1 et d'une durée maximale de 30 minutes. Quatre sujets sont proposés : assiette de charcuterie, découpage d'ananas, avocat au thon ou cocktail au cognac suivant Coupe Scott. L'évaluation porte sur la technique, les produits, la communication au commis, l'hygiène et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La prestation comprend une démonstration technique argumentée devant le jury et une explication destinée au commis.
- La grille comporte six critères, chacun noté de 0 à 3, pour un total maximal de 18 points.
- La note sur 20 est calculée ainsi : total des critères × 20 ÷ 18.
- L'hygiène, le contrôle du travail du commis et la présentation commerciale du produit fini sont évalués.

Points de vigilance & attentes du jury

- Préparer le matériel adapté au sujet avant de commencer la démonstration.
- Identifier et connaître les produits mis à disposition, puis justifier clairement ses gestes devant le jury.
- Donner au commis des informations claires et pertinentes et, pour le découpage d'ananas, lui faire réaliser la prestation.
- Respecter les règles d'hygiène et soigner la présentation commerciale du produit fini.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la note de la grille d'évaluation est-elle calculée ?

La grille comprend six critères notés chacun de 0 à 3, soit un total maximal de 18 points. Pour obtenir la note sur 20, multipliez le total obtenu par 20, puis divisez le résultat par 18.

Q : Quelles compétences faut-il démontrer pendant l'épreuve ?

Il faut connaître les produits, maîtriser la technique imposée et argumenter la prestation. Le jury évalue aussi les informations transmises au commis, le contrôle de son travail, le respect de l'hygiène et la présentation commerciale.

Q : Faut-il réaliser les quatre sujets pendant les 30 minutes ?

Non. Les pages présentent quatre sujets distincts. Chaque sujet décrit une prestation particulière à réaliser par le candidat et le commis; le document n'indique pas que les quatre prestations doivent être enchaînées.

Q : Le résultat final est-il le seul élément pris en compte par le jury ?

Non. La grille évalue également la connaissance des produits, la maîtrise de la technique, la communication au commis, le contrôle de son travail et de sa qualité, le respect de l'hygiène et la présentation commerciale.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2009/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2009 - 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.