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 2009

Sous Épreuve U11 Démonstration Technique

Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 1

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

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

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

CRDP de l'académie de Caen

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Terrine de campagne
- Rosette
- Andouille de Vire
- Micro beurre
- Cornichons
- Oignons vinaigre
- Laitue
- Tomate

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2009

Sous Épreuve U11 Démonstration Technique

Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 2

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

DÉCOUPAGE D'ANANAS

Candidat : 1 ananas **Commis : 1 ananas**

CRDP de l'académie de Caen

Vous devez :

- prévoir votre matériel
- réaliser et argumenter en présence des jurys
- expliquer et argumenter et faire réaliser la prestation à votre commis.

MATIÈRE D'ŒUVRE

- 2 ananas frais

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2009

Sous Épreuve U11 Démonstration Technique

Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 3

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

AVOCAT AU THON

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

CRDP de l'académie de Caen

Vous devez :

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Avocats
- Chiffonnade de laitue
- Boite de thon au naturel
- Mayonnaise
- Ketchup
- Tabasco
- Sauce Anglaise
- Citrons
- Cognac
- Paprika

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2009

Sous Épreuve U11 Démonstration Technique

Durée : 30 mn **Coeff. 1**

SUJET 4

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

COCKTAIL A BASE DE COGNAC
(suivant Coupe Scott)

Candidat : 2 cocktails **Commis : 2 cocktails**

CRDP de l'académie de Caen

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

MATIÈRE D'ŒUVRE

- Cognac
- Crème de cacao brune
- Angostura Bitter
- Œufs
- Lait
- Morceaux de sucre
- Citrons
- Jus de citron
- Porto rouge
- Cointreau
- Cerises à l'eau de vie
- Crème fraîche
- Sucre poudre
- Oranges
- Noix de muscade
- Jus d'orange

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

GRILLE D'ÉVALUATION

Sous-épreuve U11 : DÉMONSTRATION TECHNIQUE

Durée de l'épreuve : 30 minutes maxi **Coefficient : 1**

0	AUCUNE MAITRISE
1	MAITRISE INSUFFISANTE
2	MAITRISE SATISFAISANTE
3	MAITRISE TOTALE

Date : .....

	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 = $\frac{\text{Total x 20}}{18}$																

CRDP de l'académie de Caen

Jury : Émargement Observations :

*

*

*

*

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Évaluation ponctuelle

FICHE INDIVIDUELLE

NOM :.....

N° de candidat :.....

E1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
SUJET		**Notation sur**	**Note obtenue**
U11 Coef. 1	Démonstration technique	20	
U12 Coef.2	Vente commercialisation	20	
U13 Coef. 3	Service	20	

CRDP de l'académie de Caen

NB : Toutes les notes doivent être saisies sur le minitel en points entiers ou ½ points.
Le programme informatique recalcule la note selon le coefficient prévu par le règlement d'examen.

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.