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 2010 • Code sujet : **U11** • Durée : **30 minutes maximum** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Cocktail de crevettes aux agrumes** (2 questions) — **Page 3**
2. **Assiette de jambon de pays** (2 questions) — **Page 4**
3. **Assiette de charcuterie** (2 questions) — **Page 6**
4. **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/2010/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Cocktail de crevettes aux agrumes

Le candidat réalise deux assiettes pour lui-même et deux pour le commis, à partir des produits fournis : crevettes roses, agrumes, mayonnaise et divers accompagnements et condiments. Il prévoit son matériel, réalise et argumente la prestation devant le jury, puis l'explique et l'argumente au commis.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation du cocktail de crevettes aux agrumes, en tenant compte des produits mis à disposition.

Usage	Matériel à prévoir
Préparer	Planche, couteau d'office, couteau à agrumes, presse-citron
Mélanger et assaisonner	Saladier ou cul-de-poule, fouet, cuillères, ramequins
Dresser	4 assiettes, pince et cuillère de dressage
Maintenir l'hygiène	Lave-mains, lavette propre, bac à déchets

Je contrôle la propreté du matériel et organise le poste avant de commencer. Je garde les ustensiles de dressage propres et sépare les déchets de la préparation. Quatre assiettes sont nécessaires : deux pour le candidat et deux pour le commis.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel propre et organisé pour préparer et dresser quatre cocktails de crevettes aux agrumes.

Réalisation et transmission

Question 2. Réaliser deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis, argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer et l'argumenter au commis.

1. Se laver les mains, organiser le poste et laver la salade, les tomates et les agrumes. Égoutter les crevettes déjà décortiquées.
2. Préparer les agrumes et le citron. Mélanger la mayonnaise et le ketchup, puis ajouter progressivement cognac, paprika, Tabasco et sauce anglaise. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3. Répartir équitablement crevettes et sauce sur quatre assiettes. Ajouter agrumes, salade et tomates avec soin, en gardant les bords propres.
4. Présenter au jury la fraîcheur des produits, l'équilibre de la sauce et le soin du dressage. Expliquer au commis l'ordre des gestes, l'assaisonnement progressif, l'hygiène et les critères de contrôle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quatre assiettes régulières et soignées, avec une sauce équilibrée et des consignes claires au commis.

2. Assiette de jambon de pays

Le candidat réalise deux assiettes pour lui-même et deux pour le commis, à partir de jambon de pays et des produits fournis, notamment laitue, beurre, cornichons, tomates cerises et oignons au vinaigre. Il prévoit son matériel, réalise et argumente la prestation devant le jury, puis l'explique et l'argumente au commis.

Préparation

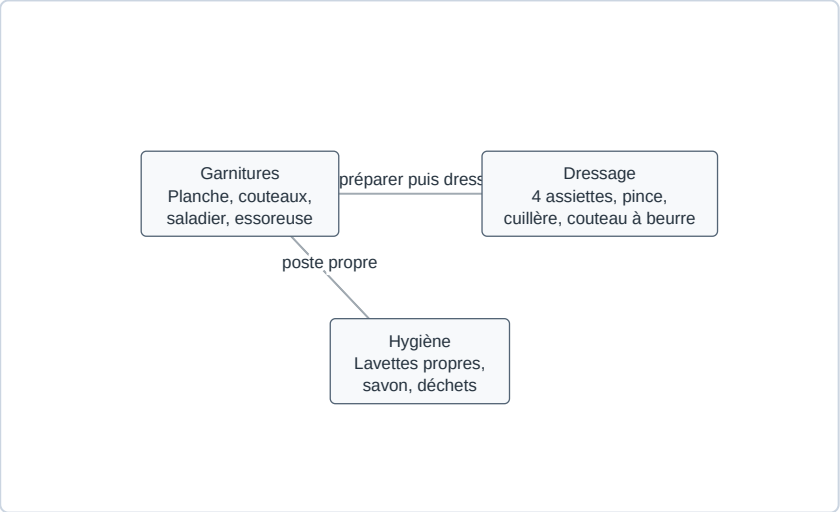
Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de l'assiette de jambon de pays, en tenant compte des produits mis à disposition.

Prévoir le matériel pour préparer les garnitures, manipuler le jambon et dresser les quatre assiettes prévues : deux pour le candidat et deux pour le commis. Vérifier la propreté du poste et des ustensiles avant de commencer. Utiliser du matériel distinct ou nettoyé pour éviter les contaminations, et garder les produits au frais jusqu'à leur utilisation.

Usage	Matériel
Préparer les garnitures	Planche, couteau de cuisine, couteau d'office, saladier, essoreuse à salade
Préparer et dresser	Quatre assiettes, pince de service, cuillère, petit couteau pour le beurre
Hygiène et organisation	Lavettes propres, savon, plateau ou bac pour les produits, récipient à déchets

Ce matériel permet de laver et essorer la laitue, de préparer les cornichons, tomates cerises et oignons au vinaigre, puis de dresser proprement le jambon de pays et le beurre.

Matériel à prévoir pour l'assiette de jambon de pays



Matériel adapté aux produits fournis et aux quatre assiettes demandées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Planche, couteaux, saladier, essoreuse, ustensiles de dressage, quatre assiettes et matériel d'hygiène.

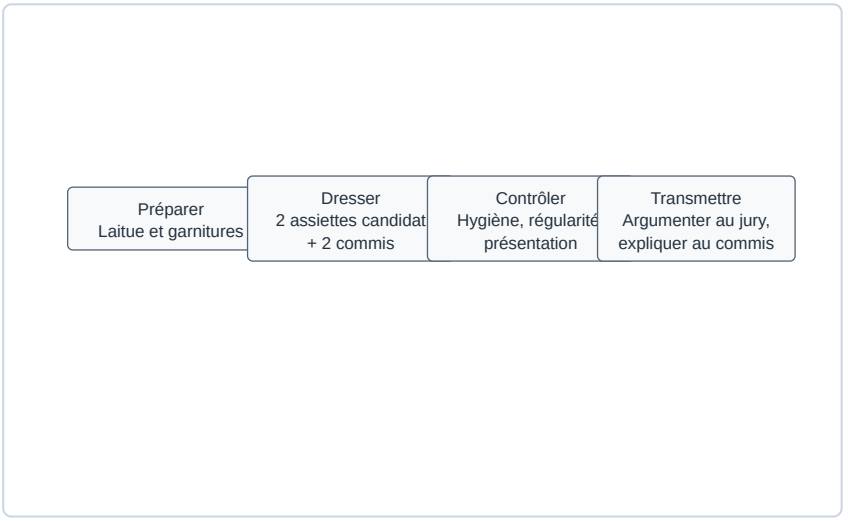
Réalisation et transmission

Question 2. Réaliser deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis, argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer et l'argumenter au commis.

1. Laver et essorer la laitue. Préparer les tomates cerises, les cornichons et les oignons au vinaigre avec du matériel propre. Organiser le poste et conserver les produits au frais.
2. Au dressage, répartir le jambon de pays sur les quatre assiettes, puis disposer laitue et garnitures avec équilibre. Ajouter une portion nette de beurre et soigner la présentation sans masquer le produit principal.
3. Contrôler la fraîcheur, la régularité des assiettes et la propreté des bords. Présenter au jury les choix de dressage, la technique et les règles d'hygiène.
4. Expliquer ensuite clairement la méthode au commis, montrer les gestes essentiels et contrôler son exécution ainsi que la qualité du résultat.

Ces points correspondent aux critères de la grille : maîtrise technique, informations au commis, contrôle de son travail, hygiène et présentation commerciale.

Réalisation et transmission de la prestation



Séquence conforme à la prestation demandée et aux critères de la grille d'évaluation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre assiettes régulières et soignées, jambon mis en valeur, prestation argumentée au jury et expliquée au commis.

3. Assiette de charcuterie

Le candidat réalise deux assiettes pour lui-même et deux pour le commis, avec la terrine de campagne, le rosette, l'andouille de Vire et les accompagnements fournis. Il prévoit son matériel, réalise et argumente la prestation devant le jury, puis l'explique et l'argumente au commis.

Préparation

Question 1. Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation de l'assiette de charcuterie, en tenant compte des produits mis à disposition.

Prévoir le matériel pour dresser quatre assiettes et manipuler séparément les produits. Choisir des outils propres et adaptés afin d'obtenir des tranches régulières, de portionner la terrine sans l'écraser et de disposer les garnitures avec précision.

Matériel	Utilisation
4 assiettes de présentation, plateau	Dressage et transport
Planche et couteau à charcuterie	Découpe de la rosette et de l'andouille
Couteau et spatule	Portionnage de la terrine
Pince, fourchette et cuillère de service	Dressage de la salade et des garnitures
Linge propre, matériel de nettoyage-désinfection	Maintien d'un poste propre

Préparer aussi les produits listés : cornichons, salade, beurre et oignons au vinaigre. Garder les charcuteries au frais jusqu'au dressage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévoir quatre assiettes, planche, couteaux, spatule, ustensiles de dressage, plateau et matériel d'hygiène.

Réalisation et transmission

Question 2. Réaliser deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis, argumenter la prestation devant le jury, puis l'expliquer et l'argumenter au commis.

1. Se laver les mains, nettoyer et désinfecter le poste. Préparer quatre assiettes et sortir les charcuteries au dernier moment.
2. Trancher régulièrement la rosette et l'andouille de Vire, puis portionner proprement la terrine. Dresser sur chaque assiette les trois charcuteries, avec cornichons, salade, beurre et oignons au vinaigre.
3. Soigner l'équilibre, la netteté et la présentation commerciale ; essuyer les bords. Réaliser les deux assiettes du candidat et les deux du commis.
4. Devant le jury, justifier les produits et les choix de dressage. Expliquer clairement la méthode et les règles d'hygiène au commis, puis contrôler son exécution et la qualité de ses assiettes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre assiettes soignées avec les trois charcuteries et leurs garnitures, réalisées dans le respect de l’hygiène et expliquées au commis.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Restaurant, session automne 2010, est la sous-épreuve U11, de coefficient 1 et d'une durée maximale de 30 minutes. Selon le sujet attribué, le candidat réalise des assiettes de cocktail de crevettes aux agrumes, de jambon de pays ou de charcuterie. 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 grille comporte six critères, chacun évalué de 0 à 3, soit un total maximal de 18 points.
- La note sur 20 se calcule ainsi : total obtenu × 20 ÷ 18.
- Les critères évaluent la connaissance des produits et la maîtrise de la technique imposée.
- La communication au commis, le contrôle de son travail, l'hygiène et la présentation commerciale sont évalués.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prévoir le matériel adapté à la prestation et aux produits remis.
- Réaliser deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis.
- Argumenter devant le jury et transmettre clairement les informations au commis.
- Respecter l'hygiène, contrôler l'exécution du commis et soigner la présentation commerciale.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Additionnez les points des six critères, chacun noté de 0 à 3. Multipliez le total obtenu par 20, puis divisez par 18, qui correspond au maximum prévu par la grille.

Q : Quels aspects de la prestation sont évalués par la grille ?

La grille évalue la connaissance des produits, la technique imposée, la pertinence des informations données au commis, le contrôle de son travail, le respect des règles d'hygiène et la présentation commerciale du produit fini.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et combien d'assiettes faut-il réaliser ?

La durée maximale indiquée est de 30 minutes. Pour le sujet attribué, il faut réaliser deux assiettes pour le candidat et deux pour le commis, soit quatre assiettes en tout.

Q : La grille attribue-t-elle des points à chaque critère ?

Oui. Chacun des six critères reçoit une note de 0 à 3, de l'absence de maîtrise à la maîtrise totale. Le total est ensuite converti en note sur 20 avec la formule imprimée sur la grille.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bprestaurant.fr/assets/annales/bp-restaurant/U11 - Démonstration technique/2010/BP Restaurant - U11 - Démonstration technique - Session 2010 - 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.