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 2010

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

SUJET 2

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

COCKTAIL DE CREVETTES AUX AGRUMES

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

- Crevettes roses décortiquées
- Oranges
- Pamplemousses
- Mayonnaise
- Ketchup
- Cognac
- Paprika
- Tabasco
- Sauce Anglaise
- Citron
- Salade
- Tomates

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2010

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

SUJET 3

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

ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS

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

- Jambon de pays
- Laitue
- Beurre
- Cornichons
- Tomates cerise
- Oignons au vinaigre

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2010

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

SUJET 4

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

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

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

- Terrine de campagne
- Rosetie
- Andouille de Vire
- Cornichons
- Salade
- Beurre
- Oignons au vinaigre

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Annexe 2

BREVET PROFESSIONNEL DE RESTAURANT

GRILLE D'EVALUATION

Sous – épreuve DEMONSTRATION TECHNIQUE Unité 11

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

Jury : **Émargement** **Observations :**

*

*

*

*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

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.