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

INSTRUCTIONS A REMETTRE AUX CANDIDATS

La mise en place de la carcasse sera réalisée par le centre d'examen.

Durant l'épreuve, le candidat devra :

- Donner les instructions au commis pour la mise en place, l'accueil et le service.
- Contrôler la mise en place de son rang effectuée par son commis (tables et console) et vérifier les compositions florales.
- Avec l'aide du commis, assurer l'accueil de la clientèle, la prise de commande, et le service des 3 tables en respectant les consignes précisées ci-dessus.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

N° CANDIDAT : .....

E1 : Pratiques professionnelles

Organisation du travail – Consignes à transmettre au commis

TRAVAUX DE MISE EN PLACE ET PREPARATIONS DIVERSES	
Candidat	Commis

SERVICE ET SUIVI DE LA CLIENTÈLE		
	Candidat	*Commis*
Accueil et suivi		
Entrées		
Poissons		
Viandes		
Fromages		
Desserts		
Vin efferv.		
Vins Blanc/rosé		
Vin rouge		
Café/ infusions		

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2011

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

SUJET 3

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

AVOCATS 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

- Avocats
- Crevettes roses décortiquées
- Mayonnaise
- Cognac
- Paprika
- Sauce anglaise
- Tabasco
- Ketchup
- Laitue
- Citron
- Sel / poivre

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2011

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

SUJET 4

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

DECOUPAGE DE L'ANANAS FRAIS

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT
SESSION AUTOMNE 2011

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

SUJET 5

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

RÉALISATION D'UN COCKTAIL CLASSIQUE A BASE DE COGNAC
(suivant Coupe Scott)

Candidat : 1 cocktail **Commis : 1 cocktail**

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 menthe blanche
- Porto rouge
- Crème de banane
- Crème de cacao
- Cointreau
- Noix de muscade
- Lait
- Jus de citron
- Crème fraîche
- Œufs
- Sucre poudre

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT – Session 2009

Sous-Épreuve U13 : SERVICE

Coefficient : 3

GRILLE D'ÉVALUATION

EXIGENCES	PRÉCISIONS	CANDIDAT N°
Organiser le travail et transmettre les consignes au commis par écrit.	appliquer les consignes écrites	0 1 2 3
Assurer le suivi des consignes transmises.	gérer et diriger le travail du commis pendant le service	0 1 2 3
Réaliser la décoration florale et contrôler la mise en place.	conformité avec les exigences professionnelles rectifications éventuelles	0 1 2 3
Adopter un comportement et une tenue professionnelle.	tenue vestimentaire irréprochable, attitude adaptée	0 1 2 3
Accueillir et installer les clients.	prendre en charge les clients sans attendre et veiller à leur confort	0 1 2 3
Utiliser rationnellement le mobilier, le matériel.	utiliser les guéridons et la console	0 1 2 3
Prendre la commande.	annoncer le menu au client en le guidant dans son choix avec aisance	0 1 2 3
Rédiger les différents bons, en assurer le circuit.	lisibilité et possibilité de facturation	0 1 2 3
Mettre en place le poste de travail.	au moment opportun	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'anglaise	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service à l'assiette	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Maîtriser la technique de service au guéridon	aisance, dextérité, rapidité	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de tranche ou de découpage.	utiliser les techniques en respectant le produit, faire des parts égales, servir chaud (efficacité, rapidité, propreté)	0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de filetage ou découpage (poissons).		0 1 2 3
Mettre en oeuvre les techniques de flambage.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin effervescent.	présenter la bouteille, respecter les techniques de service, aisance, dextérité et propreté.	0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin blanc.		0 1 2 3
Conditionner, ouvrir, et servir un vin rouge en panier.		0 1 2 3
Coordonner et synchroniser le service des mets et des boissons des trois tables.	assurer la continuité du service dans le rang	0 1 2 3
Évaluer le service du fromage	Connaissance des produits, portionnage + service	0 1 2 3
	Note /20	Total x 20 / 60

MEMBRES DU JURY	EMMARGEMENT
*	
*	
*	
*	

OBSERVATIONS

0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Maîtrise satisfaisante
3	Maîtrise totale

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.