



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**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**

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**

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**

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**

Vous devez :

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

### **MATIÈRE D'ŒUVRE**

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| - Cognac               | - Porto rouge            |
| - Crème de cacao brune | - Cointreau              |
| - Angostura Bitter     | - Cerises à l'eau de vie |
| - Œufs                 | - Crème fraîche          |
| - Lait                 | - Sucre poudre           |
| - Morceaux de sucre    | - Oranges                |
| - Citrons              | - Noix de muscade        |
| - Jus de citron        | - 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
<b>Total :</b>																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total} \times 20}{18}$																

Jury :

Émargement

Observations :

\*

\*

\*

\*

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	

**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.