



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**

**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

**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

**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
- Rosette
- Andouille de Vire
- Cornichons
- Salade
- Beurre
- Oignons au vinaigre

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			
	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
<i>Connaissance des produits</i>																
Maîtrise de la technique imposée																
Clarté, pertinence des informations données au commis																
Contrôle de l'exécution et de la qualité du travail du commis.																
Respect des règles d'hygiène																
Présentation commerciale du produit fini																
Total :																
Note sur 20 = $\frac{\text{Total} \times 20}{18}$																

Jury :

Émargement

Observations :

*
*
*
*