

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**SUJET n° 5****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « L'ESTAMINET ».

Vous souhaitez dynamiser la vente des fromages dans votre restaurant.

Vous mettez en place une assiette de fromages « enfants ».

Vous dressez deux assiettes (en situation d'office) en argumentant vos choix.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

**Conditions de réalisation :**

- Mobilier : Un plan de travail type buffet.
- Matériel : Matériels de restaurant, plateau de fromages et gants plastiques.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.
- 

**PRODUITS :** Voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

**Critères d'évaluation :**

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail - Organisation
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**Sujet n° 5****DATE : Mercredi 2 juin 2010 Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre**  
**(destinée aux membres du jury)****ATELIER n° : 2      ANNEXE 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix Unitaire	Total	Observations
Bûche de chèvre	Pièce	2,000	2,60	5,20 €	
Fourme d'Ambert	kg	0,300	17,00	5,10 €	
Cantal	kg	0,400	4,70	1,88 €	
Comté	Kg	0,400	9,20	3,68 €	
Munster petit	Pièce	1,000	3,80	3,80 €	
Fromage frais (type Kir)	Pièce	16,000	0,10	1,60 €	
Fromage fondu (type vache qui rit)	Pièce	16,000	0,10	1,60 €	
Camembert	Pièce	2,000	3,00	6,00 €	
Roquefort	kg	0,300	19,00	5,70 €	
Raisins secs	Kg	0,200	4,10	0,82 €	
Noisettes	Kg	0,200	4,30	0,86 €	
Amandes	Kg	0,200	3,90	0,78 €	
Tomates cerises	Kg	0,500	3,40	1,70 €	
COUT MATIERE TOTAL				<b>38,72 €</b>	
COUT MATIERE CANDIDAT				<b>4,84 €</b>	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/2</b>