

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

Vous êtes maître d'hôtel banquet à l'hôtel « LILLE EUROPE ».

Vous nappez et mettez en place un buffet « café d'accueil » pour 12 personnes.

**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 :

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique dont une table de buffet non nappé, le nappage nécessaire et le matériel (verres, tasses, sous-tasses, cuillères, carafes, corbeilles, thermos, serviettes... en nombre suffisant).
- Le candidat effectuera la mise en place à partir du matériel et de denrées proposées 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	1/2

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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Mini-viennoiseries variées	Pièce	24	0,30	7,20	Les denrées serviront pour tous les candidats
Cramiques ou brioches au sucre	Pièce	12	1,20	14,40	
Sachets de thés variés	Pièce	12	0,15	1,80	
Jus d'orange	Litre	2	2,10	4,20	
Jus de pamplemousse	Litre	1	2,30	2,30	
Sucre morceaux enveloppé	Kg	1	1,80	1,80	
Eau minérale plate	Bouteille	2	1,10	3,30	
Eau minérale gazeuse	Bouteille	1	1,30	2,60	
Café	Kilo	0.250	12,00	3,00	
Lait	Litre	1	1,60	1,60	
Citrons	Pièce	2	0,30	0,60	
Décoration florale (fraiche ou artificielle)	Pièce	1			

Coût matière total : 42,80 €Coût matière par candidat : 5,35 €

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	2/2