

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation - Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**SUJET n° 10****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous préparez et effectuez le service d'un thé citron et d'un café à deux clients installés au bar.

Vous en profitez pour préciser les règles à respecter pour réaliser cette prestation dans les meilleures conditions.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.**

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) 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.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

**Conditions de réalisation :**Mise en situation du candidat

Cette épreuve est réalisée au bar ou au buffet nappé

Prévoir toute la matière d'œuvre pour la réalisation de cette prestation

**Produits** : voir fiche jointe en annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 minutes
2008	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	<b>1/2</b>

**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation - Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

**RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS****SUJET N° 10****DATE : VENDREDI 23 MAI 2008 APRÈS MIDI****FICHE TECHNIQUE DE MATIÈRE D'ŒUVRE****ATELIER N° 2      ANNEXE N° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Café moulu	Kg	0.150	15.20	2.28	
Thé sachet	Pièce	8	0.071	0.57	
Citron	Kg	0.500	2.16	1.08	
Lait	Litre	1	1.20	1.20	
Sucre morceaux	Kg	0.500	3	1.50	
Sucre semoule	Kg	0.200	1.26	0.26	

Coût matière total : 6.89 €

Coût matière moyen par : 0.86 €  
candidat

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2008	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2