

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

En tant que maître d'hôtel dans l'établissement de la plaquette, vous réalisez au buffet (travail d'office) deux assiettes de fruits frais que vous servirez à vos clients.



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

Créer une situation de restaurant

Mettre à disposition du candidat toute la matière d'œuvre nécessaire

Mettre à disposition du candidat un buffet nappé pour réaliser sa prestation d'office

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	1/2

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° 8****DATE : JEUDI 22 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
Ananas	pièce	2	1,5	3.00	
Banane	pièce	8	0.12	0.96	
Orange	pièce	8	0,13	1.04	
Pomme	pièce	8	0,24	1.92	
Poire	pièce	8	0,19	1.52	
Fraises	barquette	1	5.00	5.00	
Mangue	Pièce	2	2.50	5.00	
Framboises	barquette	1	3.60	3.60	
Pamplemousse rose	pièce	8	0.13	1.04	
Physalis	Kg	0.500	5.00	2.50	
Carambole	pièce	2	1.10	2.20	
Kiwi	pièce	8	0.18	1.44	
Coulis de fruits rouges	litre	1/4	7.00	1.75	
Menthe fraîche	botte	1	1.50	1.50	
Amandes effilées	Kg	0.200	11.00	2.20	

Coût matière total : 34.67 €

Coût matière moyen par : 4.33 €
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