

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

Sur votre plateau de fromages, vous proposez à votre clientèle le Picodon de l'Ardèche ou de la Drôme suivant votre approvisionnement.

Vous avez contacté votre fournisseur de boissons pour qu'il vous propose deux vins qui pourraient s'associer à ce fromage. Il vous a remis une bouteille de Sancerre blanc et une bouteille de Cahors.

Vous procédez à la dégustation des produits proposés et ne retenez qu'un vin. Vous justifiez et commentez vos choix.

**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

Cet atelier se déroule en salle de restaurant

Une table nappée avec bouteille d'eau et verres

Matériel nécessaire à la dégustation (assiettes, couverts, serviettes...)

Les emballages des produits sont laissés à la disposition des candidats

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° 9****DATE : VENDREDI 23 MAI 2008 MATIN****FICHE TECHNIQUE DE MATIÈRE D'ŒUVRE****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Base : 8 candidats**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOC Sancerre blanc	Bouteille 75cl	2	4.90	9.80	
AOC Cahors	Bouteille 75cl	2	6.00	12.00	
AOC Picodon de l'Ardèche ou de la Drôme	Pièce	4	1.50	6.00	

Coût matière total :

27.80 €

Coût matière moyen par :
candidat

3.47 €

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