

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

Responsable de restauration et attentif aux demandes de la clientèle de l'hôtel du centre d'examens, vous organisez une semaine à thème autour des fromages à pâte persillée.

Vous procédez à la dégustation de chacun de ces deux fromages en mettant en valeur leurs caractéristiques gustatives.

Vous préconisez un accord mets et boissons et précisez les produits d'accompagnement.

Vous indiquez également comment vous pensez valoriser ces produits sur le buffet.



**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

Une table nappée (membres du jury)

Un buffet nappé et juponné

Un poste de présentation des produits et du matériel nécessaires à la dégustation

**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° 3****DATE : MARDI 20 MAI 2008 MATIN****FICHE TECHNIQUE DE MATIÈRE D'ŒUVRE****ATELIER N° 2      ANNEXE N° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL En €	Observations
AOC Roquefort	Kg	0.250	16.00	4	
AOC Fourme d'Ambert	Kg	0.250	5.80	1.45	
Baguette de pain	Pièce	1	0.90	0.90	

Coût matière total : Produits mis à disposition : 6.35 €

Coût matière moyen par candidat : 0.79 €

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