

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

Vous travaillez au service séminaires de l'établissement de la plaquette.

Il vous est demandé de mettre en place un buffet pour le café d'accueil d'un séminaire de dix personnes.

Vous commentez votre travail et justifiez votre 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

1 buffet non nappé et non juponné

Prévoir le linge nécessaire au nappage et juponnage du buffet

1 table où est disposée toute la matière d'œuvre nécessaire pour un café d'accueil

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° 4****DATE : MARDI 20 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
Viennoiseries	Pièce	10	0.18	1.80	
Jus orange	Litre	1	1.15	1.15	
Jus pamplemousse	Litre	1	1.15	1.15	
Jus ananas	Litre	1	1.20	1.20	
Lait	Litre	1	0.50	0.50	
Thermos eau chaude	Vide		--	--	
Thermos café	Vide		--	--	
Eau minérale	Litre	2	0.60	1.20	
Sucre morceaux	Kg	0.500	1.62	0.81	
Thé nature sachet	Pièce	10	0.071	0.71	
Décoration florale	Pièce	2	PM	PM	
Citron	Kg	0.100	1.20	0.12	

Coût matière total : Coût matière moyen par :
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