

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

Vous êtes responsable de restauration et vous défendez l'idée de respecter la saisonnalité des produits.

Vous participez à l'élaboration de la nouvelle carte d'été du restaurant du centre d'examens. L'association melon et fraises vous séduit.

Vous devez réaliser une composition de ces deux produits pour deux personnes dans le cadre d'une préparation à l'office.

Exposez vos arguments pour optimiser la commercialisation de ce nouveau dessert.

**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

Table nappée pour le jury

Buffet nappé pour le candidat

Buffet comprenant toute la matière d'œuvre nécessaire à la réalisation de la 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	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° 6****DATE : MERCREDI 21 MAI 2008 APRÈS MIDI****FICHE TECHNIQUE DE MATIÈRE D'ŒUVRE****ATELIER N° 2 ANNEXE N° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL En €	Observations
Melon (type charentais ou selon région)	Pièce	8	2.50	20.00	Veiller à la bonne maturité Choisir une variété parfumée
Fraises	Kg	1	5.00	5.00	
Sucre en poudre	Kg	0.160	1.53	0.25	
Feuilles de menthe	Sachet 100 g	1	1.50	1.50	Veiller à la fraîcheur

Coût matière total : 26.75 €

Coût matière moyen par : 3.34 €
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