

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

Deux clients désirent des consommations au bar. Ils sont attirés par la carte des cocktails proposés et vous demandent de leur préparer et leur servir le cocktail suivant :

WHITE LADY

Vous réalisez le cocktail pour vos deux clients et répondez à leurs questions.

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

Créer une situation de bar

Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la confection du cocktail

Une table nappée (membres du jury)

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° 1****DATE : LUNDI 19 MAI 2008 MATIN****FICHE TECHNIQUE DE MATIÈRE D'ŒUVRE****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11.43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €.
Tequila	Bouteille	1	12.00		
Vodka	Bouteille	1	11.00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12.19		
Cointreau	Bouteille	1	12.95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12.95		
Malibu	Bouteille	1	12.00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7.62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9.90		
Campari	Bouteille	1	11.43		
Crème de Cassis	Bouteille	1	6.55		
Liqueur d'abricot	Bouteille	1	12.19		
Cognac	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge	Bouteille	1	9.14		
Kirsch	Bouteille	1	12.19		
Cherry brandy	Bouteille	1	12.19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10.67		
Rhum brun	Bouteille	1	12.19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18.29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2.09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1.75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2.77		
Jus d'orange	Litre	1	1.06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.21		
Jus d'ananas	Litre	1	1.52		
Jus de citron	Litre	1	1.52		
Jus de pomme	Litre	1	1.52		
Jus de tomate	Litre	1	1.87		
Jus de raisin	Litre	1	1.52		
Soda	Bouteille	1	1.52		
Crème de coco	Boite 4/4	4	3.50		
Oranges	Pièce	2	0.30		
Citrons jaunes	Pièce	4	0.30		
Citrons verts	Pièce	10	0.80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1.21		
Carambole	Pièce	2	0.80		
Physalis	Barquette 200 g	1	1.50		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angustura	Flacon	1	12.80		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		

Coût matières total : Produits du bar mis à disposition

Coût matières 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