

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

Vous êtes maître d'hôtel dans le restaurant de la plaquette.

À ce titre, vous réalisez et servez un magret de canard flambé au poivre vert à la table de deux clients.

**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.

Mise en situation du candidat

Cet atelier se déroule en salle de restaurant

Une table dressée à la carte pour deux personnes et un guéridon

Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaire pour la réalisation de cette prestation technique (réchaud ou voiture de flambage, poêles bimétal ...)

Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposées par le centre d'examens

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° 5****DATE : MERCREDI 21 MAI 2008 MATIN****FICHE TECHNIQUE DE MATIÈRE D'ŒUVRE****ATELIER N° 2 ANNEXE 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Magret de canard	Kg	2.8	15.00	42	8 pièces
Cognac 3*	Btle	0.5	9.51	4.76	
Porto rouge	Btle	1	7.92	7.92	
Vin blanc	Btle	0.5	2.00	1.00	
Moutarde	Pot	1	1.25	1.25	
Beurre	Kg	0.5	4.57	2.29	
Sel	Kg	Pm	Nc	Nc	
Fond de veau	Litre	2	0.78	1.56	
Crème fraîche	Litre	1	3.15	3.15	
Poivre vert	Boîte	1	2.53	2.53	

Coût matière total : 66.46 €

Coût matière moyen par : 8.31 €
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