

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

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant du centre d'examens. Lors d'une soirée à thème, vous décidez de mettre à l'honneur la technique du flambage.

Vous créez et servez un dessert original pour deux personnes associant des fruits flambés et non flambés.

Vous commentez et justifiez 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

Une table nappée (membres du jury)

Un poste de présentation des produits et du matériel nécessaires au flambage

Un guéridon nappé

Les fruits seront préparés en situation d'office

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° 2****DATE : LUNDI 19 MAI 2008 APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE DE MATIÈRE D'ŒUVRE****ATELIER N° 2 ANNEXE N° 1****Base : 8 personnes**

DENRÉES	UNITÉ S	QUANTITÉ S	PRIX UNITAIRE EN €	TOTAL EN €	OBSERVATION S
Ananas boîte	Boîte 4/4	2	3.00	6.00	
Cerises griottes sirop	Boîte	2	10.00	20.00	
Pruneaux au sirop	Kg	1.200	10.00	12.00	
Pommes golden	Kg	2	1.20	2.40	
Bananes	Kg	2	1.20	2.40	
Mangue	Pièce	3	2.50	7.50	
Physalis	Kg	0.500	5.00	2.50	
Citron jaune	Pièce	8	0.30	2.40	
Menthe fraîche	Botte	1	1.50	1.50	
Amandes effilées	Kg	0.200	11.25	2.25	
Carambole	Pièce	4	1.10	4.40	
Coulis de fruits rouge	Litre	1/2	7.00	3.50	
Glace vanille	Litre	1	2.50	2.50	
Jus d'ananas	Litre	1	1.70	1.70	
Jus de fruits de la passion	Litre	1	1.70	1.70	
Jus d'orange	Litre	1	1.50	1.50	
Sucre semoule	Kg	1	1.53	1.53	
Malibu	Cl	16	0,12	1.92	
Rhum blanc	Cl	16	0,10	1.60	
Kirsch	Cl	16	0,10	1.60	
Calvados	Cl	16	0,14	2.24	
Grand Marnier	Cl	16	0,13	2.08	
Pommeau de Normandie	Cl	16	0,13	2.08	
Floc de Gascogne	Cl	16	0,12	1.92	
Armagnac	Cl	16	0,12	1.92	

Coût matière total : 91.14 €

Coût matière moyen par candidat : 11.39 €

SESSION 2008	EXAMEN BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Durée Coefficient	30 minutes 0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2