

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

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

Vous êtes Maître d'Hôtel au restaurant « L'ESTAMINET ».

Afin de dynamiser l'animation dans votre salle de restaurant, vous décidez d'inclure sur votre carte, des desserts flambés à base de fruits au sirop.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez une préparation de votre choix (classique ou création) et vous effectuez le service de ce dessert pour 2 personnes.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.

Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) 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.

Conditions de réalisation :

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique en salle. Table dressée pour 2 couverts.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

PRODUITS : Voir fiche technique jointe en **annexe 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
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 min
2008	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

Sujet n° 1**Date : Lundi 19 mai 2008 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Ananas rondelle	Boîte 4/4	2	3.00	6.00	
Oreillons Pêche	Boîte 4/4	2	2.20	4.40	
Bigareaux au sirop	Boîte 4/4	2	2.50	5.00	
Oreillons abricot	Boîte 4/4	2	2.20	4.40	
Crème liquide	Litre	0.5	3.60	1.80	
Beurre micro 10 gr	Pièce	16	0.04	0.64	
Sucre poudre	kg	0.500	1.72	0.86	
Kirsch	70cl	0,35	10.00	3.50	
Rhum blanc	70 cl	0,2	7.00	1.40	
Grand Marnier rouge	75c	0,2	13.00	2.60	
Cognac	75cl	0,2	13.00	2.60	
Amandes effilées	Kg	0,200	11,42	2.28	
Jus d'orange	Litre	2	1.05	2.10	
Jus d'ananas	Litre	2	1.19	2.38	
Glace vanille	Litre	2,5	5.52	13.80	
Menthe fraîche	Bouquet	1	1.50	1.50	
Cannelle poudre	Kg	0,200	4.50	0.90	
Noix de coco râpée	Kg	0,200	3.19	0.64	
Citrons jaunes	Pièce	4	0.30	1.20	

Coût matière total :

58.00 €

Coût matière par candidat :

7.25 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2008	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	2/2