

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

Maître d'hôtel au restaurant « l'ESTAMINET », vous décidez d'organiser une journée sur le thème des « Antilles » et d'intégrer un dessert à base d'ananas frais.

À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez deux assiettes (classique ou de créativité) pour deux personnes. Elles seront réalisées à l'office puis servies aux clients.



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

**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, du linge 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	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 9****Date : Vendredi 23 mai 2008 matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre****ATELIER n° 2      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrée	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total	observation
<b><u>PRODUIT LAITIER</u></b>					
Beurre	Kg	0,5	4.00	2.00	
<b><u>FRUITS ET LÉGUMES</u></b>					
Citron	Pièce	8	0.065	0.52	
Ananas frais	Pièce	8	2.00	16.00	
Menthe fraîche	Botte	2	0.50	1.00	
Physalis	Barquette	2	1.15	2.30	
Fraises	Kg	0,5	2.00	1.00	
Bananes	Kg	1	2.00	2.00	
<b><u>ÉPICERIE</u></b>					
Sucre semoule	Kg	1	1.50	1.50	
Noix de coco râpée	Kg	0.2	3.10	0.62	
<b><u>CAVE</u></b>					
Rhum blanc	Bouteille	0.25	9.75	2.44	
Rhum brun	Bouteille	0.25	9.10	2.27	
Cognac	Bouteille	0.25	10.45	2.61	
Jus d'orange	L	2	1.15	2.30	
Malibu	Bouteille	0.25	10.00	2.50	
<b><u>SURGELÉ</u></b>					
Sorbet noix de coco	litre	2	2	4	

Coût matière total : 43.06 €Coût matière par candidat : 5.38 €

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	<b>2/2</b>