

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

MARDI 20 MAI 2014 – MATIN**SUJET n° 1****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous réalisez un dessert flambé que vous souhaitez intégrer sur la carte des desserts sous forme de suggestion.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez une préparation de votre choix (classique ou création) en argumentant vos choix.

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 de l'interrogateur du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats

Conditions de réalisation :

- Mise à disposition du mobilier : table dressée pour deux couverts à la carte et guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de flambage.
- 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
2014	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 : MARDI 20 MAI 2014 - MATIN****FICHE TECHNIQUE des matières d'œuvre**
(destinée aux membres du jury)**ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Ananas sirop rondelle	Boîte 4/4	2	3,00	6,00	
Oreillons pêche sirop	Boîte 4/4	2	2,20	4,40	
Bigarreaux au sirop	Boîte 4/4	2	2,50	5,00	
Oreillons abricot sirop	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	70 cl	0,35	10,00	3,50	
Rhum blanc	70 cl	0,2	7,00	1,40	
Grand Marnier rouge	75 cl	0,2	18,00	4,80	
Cognac	75 cl	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	Bac	2,5	5,52	5,52	
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	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	

Coût matière total : 51,92 €Coût matière par candidat : 6,49 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2014	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