

**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

**MERCREDI 21 MAI 2014 – MATIN****SUJET n° 3****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous souhaitez proposer à votre clientèle une préparation à base de fruits frais.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez la préparation de deux assiettes ou deux coupes de fruits (travail d'office). Vous argumentez vos choix.

✂ -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**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 : une console ou un buffet pour le matériel et les denrées, une table de travail.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de préparation froide.
- 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	<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° 3****DATE : MERCREDI 21 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	TOTAL	Observations
Oranges	Pièce	8	0,55	4,40	
Pamplemousses	Pièce	8	0,50	4,00	
Kiwis	Pièce	8	0,50	4,00	
Fraises	250 gr	2	2,50	5,00	
Pommes	Pièce	8	0,31	2,48	
Poires	Pièce	8	0,31	2,48	
Bananes	Pièce	8	0,45	3,60	
Sucre semoule	Kg	1	1,10	1,10	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Menthe fraîche	Botte	1	1,80	1,80	
Groseilles fraîches	Barquette	2	3,50	7,00	

Coût matières par candidat :

4,63 €

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	<b>2/2</b>