

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

JEUDI 22 MAI 2014 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 6****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de maître d'hôtel au restaurant « Les Jardins de l'Empereur », vous désirez promouvoir, en suggestion du jour, le tartare de saumon.

Vous réalisez et servez ce tartare de saumon à un client, en commentant et en justifiant vos choix.

Vous proposez un accord mets et vins.



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

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

- **Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.**
- **Les ateliers d'un même numéro 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 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	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° 6**DATE : JEUDI 22 MAI 2014 - APRÈS-MIDI****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
Crème fraîche épaisse	Litre	0,5	2,21	1,10	
Œufs extra frais	Pièce	8	0,12	0,96	
Saumon frais en dés	Kg	1,200	16,88	20,25	
Œufs de lump noirs	Kg	0,200	24,80	4,96	
Tomate cerise	Barquette	1	2,04	2,04	
Laitue préparée	Pièce	1	0,73	0,73	
Citron jaune	Pièce	8	0,24	1,92	
Citron vert	Pièce	8	0,57	4,56	
Ciboulette ciselée	Botte	1	1,03	1,03	
Aneth hâché	Botte	1	1,03	1,03	
Aneth branche	Botte	1	1,03	1,03	
Échalotes ciselées	Kg	0,5	1,42	0,71	
Huile arachide	Litre	0,5	1,70	0,85	
Huile olive	Litre	0,5	1,70	0,85	
Tomato ketchup	Flacon	1	2,07	2,07	
Worchestershire sauce	Flacon	1	2,22	2,22	
Tabasco	Flacon	1	2,63	2,63	
Sel	PM	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	PM	
Moutarde	Kg	0,200	1,44	0,29	
Yaourt	Pièce	4	0,30	1,20	
Piment d'Espelette	pot	1	4,80	4,80	

Coût matières total : 55,23 €

Coût matières par candidat : 6,90 €

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