

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

LUNDI 26 MAI 2014 – MATIN**SUJET n° 9****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « Les Sources ».

Vous réalisez le dressage d'un plateau de fromages.

Vous effectuez ensuite le service d'une assiette à la table d'un client.

Vous proposez et argumentez un accord avec un vin.

**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 : une table pour le jury, une table dressée pour deux couverts et un guéridon, une console ou un buffet pour le matériel et les denrées.
- Matériel nécessaire pour le service du fromage au plateau.

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° 9**DATE : LUNDI 26 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 Unit	TOTAL	Observations
Bleu d'Auvergne	Kg	0,500	15,00	7,50	
Camembert de Normandie	Pièce	2	4,00	8,00	
Comté	Kg	0,500	15,00	7,50	
Sainte Maure de Touraine	Pièce	2	6,00	12,00	
Maroilles	Pièce	2	6,00	12,00	
Cantal	Kg	0,500	12,00	6,00	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	21,00	2,10	
Raisins secs	Kg	0,100	12,00	1,20	
Pain aux noix	Pièce	1	1,60	1,60	

Coût matières total : **57,90 €**Coût matières par candidat : **7,25 €**

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