

**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 26 MAI 2015 – APRÈS-MIDI****SUJET n° 2****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez, afin de compléter votre offre d'entrées froides, de proposer une assiette créativité pour la période estivale qui s'annonce.

Vous effectuez cette préparation pour deux personnes en situation d'office.

Vous servez ces assiettes à une table de deux clients en effectuant l'argumentation commerciale de cette entrée.

Vous en profitez également pour suggérer des accords avec des 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, un buffet pour le matériel et les denrées nécessaires à la réalisation d'une préparation froide à l'office.
- Matériel et mobilier nécessaire pour la réalisation d'une préparation froide en situation d'office.
- 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
2015	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° 2****MARDI 26 MAI 2015 – 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
Avocat	Pièce	8	1,00	8,00 €	
Pamplemousse	Pièce	8	1,60	12,80 €	
Crevettes bouquet	Pièce	32	0,25	8,00 €	
Moules au naturel	Kg	1	3,68	3,68 €	
Graine de sésame	Kg	0,2	4,41	0,88 €	
Persil haché	Botte	1	0,95	0,95 €	
Tomates	Pièce	8	0,25	2,00 €	
Mesclun	Kg	1	1,00	1,00 €	
Œufs (cuits dur)	Pièce	8	0,08	0,64 €	
Échalote hachée	Kg	0,2	2,00	0,40 €	
Citron	Pièce	8	0,30	2,40 €	
Cognac	L	0,1	9,64	0,96 €	
Vodka	L	0,1	11,20	1,12 €	
Tomato ketchup	Bouteille	1	2,50	2,50 €	
Worcestershire sauce	Bouteille	1	12,74	12,74 €	
Moutarde	Pot	1	1,85	1,85 €	
Tabasco	Bouteille	1	2,74	2,74 €	
Paprika	Flacon	1	2,00	2,00 €	
Vinaigre balsamique	Bouteille	1	4,70	4,70 €	
Huile d'arachide	Bouteille	1	2,90	2,90 €	
Huile d'olive	Bouteille	1	4,00	4,00 €	
Sel et poivre du moulin	PM				

**Coût matière total****76,26 €****Coût matière par candidat****9,53 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2015	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>