

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 27 MAI 2015 - MATIN**SUJET n° 3****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous décidez de valoriser les fromages auprès de la clientèle (enfants et adultes).

Deux clients vous ont commandé une assiette de fromages pour leur enfant, dans le cadre du menu du « P'tit Bougnat ».

Après avoir effectué le dressage et le service de cette assiette, vous présentez à ses parents le plateau du jour afin de le mettre en valeur et de les convaincre d'en commander également.



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

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, pour la réalisation d'assiettes de fromages à partir d'un plateau.
- Matériel nécessaire pour la réalisation d'une technique de service et de commercialisation à partir d'un plateau de fromages.
- 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.
- **Un seul des membres du jury prendra du fromage (l'autre est allergique aux produits laitiers).**

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	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° 3**MERCREDI 27 MAI 2015 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de 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
Camembert	Pièce	2	3,50	7,00	
Saint Nectaire	Kg	0,300	12,90	3,87	
Fourme d' Ambert	Kg	0,300	12,25	3,68	
Cantal	Kg	0,300	10,80	3,24	
Ossau Iraty	Kg	0,300	21,95	6,59	
Sainte Maure de Touraine	Pièce	1	6,90	6,90	
Epoisses	Pièce	1	8,95	8,95	
Tomates cerise	Pièce	1	1,00	1,00	
Confiture de cerises	Pot 250 g	1	3,50	3,50	
Pain de mie tranché	Paquet	1	3,20	3,20	

Coût matière total**47,93 €****Coût matière par candidat****5,99 €**

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	2/2