

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 28 MAI 2015 – APRÈS-MIDI**SUJET n° 6****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « Les Sources », vous voulez ajouter l'assiette de fruits frais dans l'offre petits-déjeuners servis en chambre.

À partir des ingrédients mis à votre disposition, vous réalisez cette préparation pour une personne.

**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 : 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	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**JEUDI 28 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	Observations
Pomme	Pièce	8	0,30	2,40	Les fruits sont laissés en l'état (lavés mais non-épluchés) : chaque candidat ayant libre cours sur la façon de les utiliser.
Poire	Pièce	8	0,40	3,20	
Fraise	Kg	1	5,00	5,00	
Kiwi	Pièce	8	0,30	2,40	
Banane	Pièce	8	0,40	3,20	
Orange	Pièce	8	0,40	3,20	
Carambole	Kg	4	1,50	6,00	
Groseille grappe	Kg	0,500	3,00	1,50	
Mangue	Pièce	4	2,00	8,00	
Menthe fraîche	Botte	1	1,80	1,80	
Citrons	Pièce	8	0,30	2,40	

Coût matière total :**39,10 €****Coût matière par candidat :****4,88 €**

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