

HRE4BRP

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 Option B - Art culinaire, art de la table et du service

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 : MARDI 23 MAI 2017 - MATIN

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

En qualité de nouveau responsable du restaurant de l'hôtel « La Sirène », vous comptez développer les techniques de salle. Vous décidez d'inclure sur votre carte de desserts des *pommes flambées*.

Après avoir pris connaissance des produits mis à disposition, vous réalisez et servez cette préparation à une table de deux personnes.

✂ ---

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 indissociables.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) et remettre cette production 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 :

- Créer une situation de restaurant.
- Le candidat choisira tous les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.
- Mise en situation de restaurant avec une table dressée à la carte pour deux personnes.
- Matériel pour le flambage et le service des pommes flambées.

Produits : voir fiche jointe en annexe n° 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
2017	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

HRE4BRP

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2017 Option B - Art culinaire, art de la table et du service

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 : MARDI 23 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unité	Quantité	PU	Total	Observations
Pommes Golden	Pièce	16	0,60	9,60	
Pommes Granny Smith	Pièce	16	0,60	9,60	
Sucre poudre	Kg	1	1,21	1,21	
Citron	Pièce	8	0,30	2,40	
Cidre brut	Litre	2	3,00	6,00	
Jus de pomme	Litre	2	1,50	3,00	
Calvados VS	Litre	1	12,00	12,00	
Cognac VS	Litre	1	10,67	10,67	
Crème fraîche liquide	Litre	1	3,04	3,04	
Amandes effilées grillées	Lilo	0,200	8,20	2,05	

Coût matières total : **59,57 €**Coût matières moyen par candidat **7,45 €**

SESSION 2017	EXAMEN BTS Hôtellerie-Restauration Option B - Art culinaire, art de la table et du service	Durée	30 min
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Coefficient	0,5
		Page	2/2