

## 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**

<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° 4**

**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI**

### **FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

### **Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Pont l'Evêque	Pièce (400 gr)	2	7,55	15,10	
Comté	Kg	0,600	12,60	7,56	
Roquefort	Kg	0,600	18,80	11,28	
Valençay	Pièce	3	4,50	13,50	
Brie de Meaux	Kg	0,600	14,00	8,40	
Saint-Nectaire fermier	Kg	0,600	12,20	7,32	
Pain de campagne tranché	Pièce	0,500	1,60	1,60	
Pain de mie tranché	Pièce	1	1,10	1,10	
Cerneaux de noix	Kg	0,200	21,70	4,34	
Micro-beurre 10 g	Pièce	16	0,20	3,20	
Confiture de figues	Kg	0,300	9,00	2,70	
Raisins noirs	Kg	0,150	4,00	0,60	
Pommes Royal Gala	Kg	1	1,70	1,70	
Raisins de Corinthe	Kg	0,250	10,00	2,50	

Coût matières total : **80,90 €**

Coût matières par candidat : **10,11 €**

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	<b>1/1</b>

**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° 4****Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		<p>Le coût moyen d'un cocktail est de 1,25 €</p> <p>Coût moyen par candidat : 2,50 €</p>
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Scotch Whisky	Bouteille	1	11,67		
Crème de cacao brun	Bouteille	1	15,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Vermouth rouge	Bouteille	1	9,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Limonade	Litre	1	3,18		
Soda	Litre	1	1,52		
Tonic	Litre	1	1,45		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop d'Orgeat	Bouteille	1	2,35		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,26		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,35		
Jus d'ananas	Litre	1	1,62		
Jus de citron	Litre	1	1,62		
Jus de cranberry	Litre	1	1,62		
Jus de tomate	Litre	1	1,97		
Nectar de passion	Bouteille	1	3,80		
Lait de coco	Brique	1	3,50		
Ananas frais	Pièce	1	2,50		
Oranges	Pièce	4	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	5	0,30		
Citrons verts	Pièce	8	0,80		
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80		
Olives vertes	Bocal	1	2,20		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Tabasco	Flacon	1	2,61		
Worchestershire sauce	Flacon	1	2,42		
Sel de céleri	Pièce	1	1,95		
Angostura	Flacon	1	20,58		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Crème fraîche liquide	Litre	0,5	3,04		

Coût matières total :

Produits du bar mis à disposition

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	<b>1/1</b>

## 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° 4

**Date : JEUDI 18 MAI 2017 - APRÈS-MIDI**

### FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

**ATELIER n° 4    ANNEXE n° 1**

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Ananas <b>frais</b>	Pièce	4	3,00	12,00	Les tranches d'ananas frais seront mises à disposition par le centre d'examen.
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Sucre	Kg	1	1,21	1,21	
Kirsch	Bouteille	1	15,50	2,88	
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67	10,67	
Malibu	Bouteille	1	12,10	12,10	
Jus ananas	Litre	1	1,62	1,62	
Glace vanille	Litre	1	2,5	2,5	
Chantilly	Litre	1	3,5	3,5	
Amandes effilées	Kg	0,250	12,20	3,05	
Noix de coco en poudre	Kg	0,250	14,50	3,62	

Coût matières total : **54,35 €**

Coût matières par candidat : **6,79 €**

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	<b>1/1</b>