

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° 7**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - MATIN****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration de l'hôtel « La Sirène », vous décidez de valoriser les prestations de votre restaurant ainsi que le savoir-faire de vos employés.

À l'approche de la saison estivale, vous décidez d'inclure sur votre carte « *Le Tartare aux deux saumons* ».

Vous réalisez cette préparation pour deux clients et en assurez le service. Vous leur proposez un accord mets et vins judicieux à partir des vins de votre carte de restaurant.

✂ --- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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 nécessaires à la réalisation de la prestation technique « Tartare aux 2 saumons ».
- 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
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

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° 7**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon frais coupé au couteau	Kilo	2	12,00	24,00	
Dés de saumon fumé	Kilo	1	25,00	25,00	
Aneth	Bouquet	1	2,00	2,00	
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	
Œufs	Pièces	16	0,20	3,20	
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'olive	Litre	0,5	1,00	0,50	
Huile d'arachide	Litre	0,5	1,00	0,50	
Tomato Ketchup	Bouteille	0,5	1	0,50	
Worcestershire sauce	Bouteille	1	2,30	2,30	
Tabasco	Bouteille	1	2,80	2,80	
Cognac	Bouteille	0,5	10,50	5,25	
Citrons	Pièce	8	0,30	2,40	
Crème fraîche épaisse	Litre	0,5	3,04	1,52	
Tomates cerise	Kilo	0,250	8,00	2,00	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	

Coût matières total : **69,49 €**Coût matières par candidat : **8,68 €**

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	2/2