

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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
AOC/AOP Côtes du Rhône rouge	Bouteille	8	6,00	48,00	

Coût matières total : **48,00 €**Coût matières par candidat : **6,00 €**

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	1/1

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° 8**Date : LUNDI 22 MAI 2017 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL	Observations
Crêpes	Pièce	48	0,10	4,80	
Beurre	Kg	0,250	8,00	2,00	
Citron jaune	Pièce	8	0,30	2,40	
Jus d'orange	Litre	2	1,26	2,52	
Grand Marnier rouge	Bouteille	1	12,95	12,95	
Cognac VS	Bouteille	1	10,67	10,67	
Sucre en poudre	Kg	1	1,23	1,23	

Coût matières total : **36,57 €**Coût matières par candidat : **4,57 €**

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	1/1

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° 8

Date : LUNDI 22 MAI 2017 – APRÈS-MIDI

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 4 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8 personnes

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total	Observations
Scotch whisky	Bouteille	1	12,00	12,00	
Ricard	Bouteille	1	18,00	18,00	

Coût matières total : **30,00 €**

Coût matières par candidat : **3,75 €**

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	1/1