

**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° 1****Date : MERCREDI 17 MAI 2017 - MATIN****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « La Sirène ».

Afin d'accroître les ventes et l'animation de votre restaurant « L'Aigle », vous décidez de proposer à la carte le steak Tartare.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez et servez la préparation pour 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 reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.

**Conditions de réalisation :**

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique.
- Créer une situation de restaurant : table nappée et dressée pour deux personnes et un guéridon.
- 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.

**Produits** : voir fiche technique jointe en **annexe 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES d'ÉVALUATION</b>
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	<b>1/2</b>

**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° 1****Date : MERCREDI 17 MAI 2017 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre****ATELIER n° 2      ANNEXE n° 1****Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire en €	TOTAL en €	Observations
Steak haché	Kilo	2	12,00	24,00	
Œufs	Pièce	16	0,25	4,00	
Huile de pépin de raisin	Litre	1	6,00	6,00	
Cognac VS	Bouteille	1	12,00	12,00	
Tabasco	Bouteille	1	2,20	2,20	
Worcester sauce	Bouteille	1	2,80	2,80	
Ketchup	Bouteille	1	2,49	2,49	
Moutarde	Boîte	1	2,00	2,00	
Persil haché	Botte	1	0,80	0,80	
Cornichons hachés	Kilo	0,480	7,00	3,36	
Oignons frais ciselés	Kilo	0,480	8,00	3,84	
Câpres hachées	Kilo	0,480	7,00	3,36	
Paprika	Boîte	1	2,00	2,00	
Ciboulette	Botte	1	1,80	1,80	
Tomates cerise	Kilo	2	2,00	4,00	
Cœur de laitue	Sachet	2	2	4,00	

Coût matières total : **79,13 €**Coût matières par candidat : **9,90 €**

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>2/2</b>