

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° 3

Date : JEUDI 18 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
AOP/AOC Beaujolais	Bouteille	2	7,00 €	14,00 €	
AOP/AOC Madiran	Bouteille	2	8,00 €	16,00 €	

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

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° 3

Date : JEUDI 18 MAI 2017 - MATIN

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre

ATELIER n° 3 ANNEXE n° 1

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Martini rouge	Bouteille	1	14,00	14,00	
Martini blanc	Bouteille	1	14,00	14,00	
Martini rosé	Bouteille	1	14,00	14,00	
Citron	Pièce	1	0,30	0,30	
Orange	Pièce	1	0,30	0,30	

Coût matières total : **42,60 €**

Coût matières par candidat : **5,32 €**

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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix Unitaire	TOTAL	Observations
Morbier	Kg	0,5	12,00	6,00 €	
Beaufort	Kg	0,5	18,00	9,00 €	
Livarot	Pièce	2	7,00	14,00 €	
Crottin de Chavignol	Pièce	4	1,50	6,00 €	
Bleu d'Auvergne	Kg	0,5	9,00	4,50 €	
Brie de Meaux	Pièce	2	2,00	4,00 €	
Pain de campagne tranché	Pièce	1	2,00	2,00 €	
Beurre	Kg	0,250	8,00	2,00 €	
Raisins secs blonds	Kg	0,150	5,00	0,75 €	

Coût matières total : **48,25 €**Coût matières par candidat : **6,03 €**

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