

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2019 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° 1**Date :****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel La Sirène, vous avez décidé d'animer une semaine autour des Antilles.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez et servez une assiette à base de fruits frais exotiques (flambés ou non) que vous présenterez à vos chefs de rang.

Vous commentez et justifiez vos choix.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

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.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposées 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
2019	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° 1**Date :****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unit.	TOTAL
Ananas	Boite 4/4	2	1,01	2,02
Banane	Pièce	16	0,22	3,52
Litchi	Boite	2	2,16	4,32
Carambole	Pièce	2	2,85	5,70
Kiwi	Pièce	2	0,18	0,36
Citron	Pièce	4	1,21	4,84
Rhum blanc	Bouteille	0,500	10,55	5,27
Sucre en poudre	Kg	1	2,16	2,16
Sucre roux	Kg	1	2,69	2,69
Beurre	Kg	0,250	3,40	3,40
Menthe fraîche	Paquet	1	1,80	1,80
Coût matières total				36,08 €
Coût matières par candidat				4,51 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2019	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