

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 4**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes responsable du service des petits déjeuners de l'hôtel de la plaquette du centre d'examens.

Vous préparez un buffet petit déjeuner pour un séminaire de 10 personnes qui se déroule dans votre établissement. Vous réalisez le nappage du buffet et disposez le matériel et les produits adaptés à la réalisation de cette prestation. La commande et le service des boissons chaudes se feront à table.

Vous justifiez et commentez vos choix.



ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes des interrogateurs, du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont indissociables.

Conditions de réalisation :Mise en situation du candidat

Créer une situation de restaurant.

Mettre à disposition les matériels (mobilier, nappage, assiettes, couverts, tasses, matériel spécifique au service des petits déjeuners au buffet...) et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 minutes
2015	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS**SUJET N° 4****DATE : MERCREDI 27 MAI 2015 - APRÈS-MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Mini viennoiseries	Pièce	25	0,22	5,50	
Assortiment de pain portion	Pièce	15	0,28	4,20	
Cake ou brioche tranché	Pièce	2	3,25	6,50	
Céréales	Boîte	1	4,12	4,12	
Yaourt nature	Pièce	8	0,30	2,40	
Emmenthal en tranches	Kilo	0,250	8,60	2,15	
Beurre micro pain 10 g	Pièce	15	0,07	1,05	
Confiture / Miel portion	Pièce	15	0,51	7,65	
Lait froid	Litre	1	0,75	0,75	
Jus d'orange	Litre	1	1,06	1,06	
Fruits de saison	Kilo	1	3,00	3,00	
Sucre poudre buchette	Kilo	0,5	4,50	2,25	

Coût matière total	40,63 €
Coût matière par candidat	5,07 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2015	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2

HRE4ARP**BTS Hôtellerie - Restauration Session 2015 Option A : Mercatique et gestion hôtelière**

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2015	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2