

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
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° 5****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens.

Dans le cadre de la valorisation commerciale des vins auprès de votre clientèle, vous décidez de carafier certains des vins rouges de votre carte.

Vous effectuez cette opération sur le vin mis à votre disposition et assurez le service à une table de 2 couverts.

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 (table dressée de 2 couverts, guéridon nappé...).

Mettre à disposition les matériels (seau, panier, carafe, bougie, verres INAO...) 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 :**

<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 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

**HRE4ARP**

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

<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
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° 5****DATE : JEUDI 28 MAI 2015 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Vin rouge corsé jeune	Bouteille	9	7,00	63,00	Type « Madiran »

<b>Coût matière total</b>	<b>63,00 €</b>
<b>Coût matière par candidat</b>	<b>7,88 €</b>

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	<b>2/2</b>