

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous décidez de proposer une entrée fraîche, légère à base de saumon et d'herbes aromatiques pour la période estivale.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez deux assiettes qui seront mises en vente sur la carte du restaurant.

Vous commentez votre prestation et argumentez 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 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
2016	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 2016 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

RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS**SUJET N° 6****DATE : JEUDI 19 MAI 2016 – 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	Quantité	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon frais en dés	Kilo	1,8	10,00	18,00	
Citron jaune	Kilo	1	1,70	1,70	
Citron vert	Kilo	1	2,00	2,00	
Echalote	Kilo	0,4	1,70	0,70	ciselée
Oignon	Kilo	0,4	1,40	0,60	haché
Moutarde	Pot	0,25	1,00	0,25	
Crème fraîche	Kilo	0,5	2,60	1,30	
Persil frais	Botte	1	1,00	1,00	haché
Ciboulette	Botte	1	1,00	1,00	en partie ciselée
Aneth	Botte	1	1,00	1,00	en partie hachée
Cerfeuil	Botte	1	1,00	1,00	en partie haché
Basilic	Botte	1	1,00	1,00	en partie ciselé
Salade	Piece	1	0,85	0,85	
Sel	PM	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	PM	
Câpres	Boite 4/4	0,25	2,85	0,72	hachées
Cornichons	Bocal	0,25	2,20	0,55	hachés
Worcestershire sauce	Bouteille	1	1,40	1,40	
Tabasco	Bouteille	1	1,80	1,80	
Ketchup	Bouteille	1	1,20	1,20	
Vinaigre de vin	Litre	0,25	1,20	0,30	
Huile d'olive	Litre	1	4,40	4,40	
Huile d'arachide	Litre	1	2,50	2,50	

Coût matière total	43,28 €
Coût matière moyen par candidat	5,40 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2016	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2