

<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° 11****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous souhaitez développer l'animation en salle de restaurant. Dans cet objectif, vous mettez en place une préparation à réaliser devant les clients : le tartare de bœuf.

Réalisez ce travail pour 1 personne. 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 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
2016	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	<b>1/2</b>

<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° 11****DATE : MARDI 24 MAI 2016 - MATIN****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
Bœuf haché	Kilo	1,200	12,00	14,40	
Oignon	Kilo	0,200	0,70	0,14	haché
Persil	Botte	1	0,80	0,80	haché
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	hachées
Œufs	Pièce	10	0,20	2,00	
Cornichons	Kilo	0,200	4,50	0,90	hachés
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'arachide	Litre	1	1,00	1,00	
Huile d'olives	Litre	0,5	4,40	2,20	
Tomato ketchup	Flacon	2	1,50	3,00	
Worcestershire sauce	Flacon	1	2,30	2,30	
Tabasco	Flacon	1	2,80	2,80	
Cognac	Bouteille	0,5	10,50	5,30	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Mayonnaise industrielle	Bouteille à verser	2	2,00	4,00	
Salade	Pièce	1	0,80	0,80	
Tomates cerises	Barquette	1	2,50	2,50	

<b>Coût matière total</b>	<b>62,84 €</b>
<b>Coût matière moyen par candidat</b>	<b>7,85 €</b>

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