

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° 4****DATE : MERCREDI 18 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
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09	2,09	
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75	1,75	
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77	2,77	
Jus d'orange	Litre	1	1,06	1,06	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,21	1,21	
Jus d'ananas	Litre	1	1,52	1,52	
Jus de citron	Litre	1	1,52	1,52	
Jus de pomme	Litre	1	1,52	1,52	
Jus de tomate	Litre	1	1,87	1,87	
Jus de raisin	Litre	1	1,52	1,52	
Soda	Bouteille	1	1,52	1,52	
Crème de coco	Boite 4/4	2	3,50	7,00	
Oranges	Pièce	2	0,30	0,60	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30	1,20	
Citrons verts	Pièce	4	0,80	3,20	
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,20	0,20	
Carambole	Pièce	2	0,80	1,60	
Physalis	Barquette	1	1,50	1,50	
Fraises	Barquette	2	2,50	5,00	
Crème fraîche	Litre	0,5	3,00	1,50	
Angustura	Flacon	1	PM	PM	
Noix de muscade	Pièce	1	1,00	1,00	
Menthe Fraiche	Botte	1	1,80	3,60	
Bonbons (type fraises « Tagada », bananes, Chamallow...)	Assortiment	1	5,00	5,00	

Coût matière total	23,35 €
Coût matière moyen par candidat	2,90 €

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