

**HRE4ARP**

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2016 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° 3****DATE : MERCREDI 18 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
Crêpes	Pièce	48	0,03	1,44	
Beurre	Kilo	0,5	5,10	2,55	
Sucre en poudre	Kilo	1	1,30	1,30	
Citrons	Pièce	8	0,35	2,80	
Jus d'orange	Litre	1	1,50	1,50	
Grand Marnier	Bouteille	0,25	13,80	3,45	
Cognac	Bouteille	0,25	11,20	2,80	

<b>Coût matière total</b>	<b>15,84 €</b>
<b>Coût matière moyen par candidat</b>	<b>1,98 €</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	<b>2/2</b>