

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° 7****DATE : VENDREDI 20 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
AOP Brie de Meaux	kilo	0,750	10,00	10,00	
AOP Époisses	Pièce	2	6,00	12,00	Époisses de 250 g
AOP Selles sur Cher	Pièce	2	4,00	8,00	
AOP Saint nectaire	kilo	0,500	12,00	6,00	
AOP Comté	kilo	0,500	16,00	8,00	
AOP Roquefort	kilo	0,500	24,00	12,00	
Micropains de beurre	Pièce	10	0,10	1,00	
Raisin blanc ou noir	kilo	1	3,00	3,00	
Cerneaux de noix	kilo	0,100	20,00	2,00	

Coût matière total	62,00 €
Coût matière moyen par candidat	7,75 €

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