

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