

**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° 1****DATE : MARDI 17 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
Jambon cru d'Auvergne sec tranché	Pièce	0,5	65,00	32,50	
Saucisson sec d'Auvergne	Kilo	1	10,00	10,00	
St nectaire	Kilo	0,5	20,00	10,00	
Cantal	Kilo	0,5	18,00	9,00	
Beurre	Plaquette	3	1,40	4,20	
Cornichons	Bocal	1	1,50	1,50	
Pain campagne	Pièce	2	1,10	2,20	

<b>Coût matière total</b>	<b>69,40 €</b>
<b>Coût matière moyen par candidat</b>	<b>8,60 €</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>