

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° 11****DATE : MARDI 24 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
Bœuf haché	Kilo	1,200	12,00	14,40	
Oignon	Kilo	0,200	0,70	0,14	haché
Persil	Botte	1	0,80	0,80	haché
Câpres	Pot	1	4,50	4,50	hachées
Œufs	Pièce	10	0,20	2,00	
Cornichons	Kilo	0,200	4,50	0,90	hachés
Moutarde	Kilo	0,5	1,20	0,60	
Huile d'arachide	Litre	1	1,00	1,00	
Huile d'olives	Litre	0,5	4,40	2,20	
Tomato ketchup	Flacon	2	1,50	3,00	
Worcestershire sauce	Flacon	1	2,30	2,30	
Tabasco	Flacon	1	2,80	2,80	
Cognac	Bouteille	0,5	10,50	5,30	
Citron	Pièce	4	0,30	1,20	
Sel et poivre du moulin	PM	PM	PM	PM	
Mayonnaise industrielle	Bouteille à verser	2	2,00	4,00	
Salade	Pièce	1	0,80	0,80	
Tomates cerises	Barquette	1	2,50	2,50	

Coût matière total	62,84 €
Coût matière moyen par candidat	7,85 €

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