

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2016 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

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° 12****DATE : MARDI 24 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
AOP Roquefort	Kilo	0,500	12,00	12,00	
AOP Vin d'Alsace Pinot noir	75 cl	2	8,00	16,00	Le vin sera proposé débouché
AOP Jurançon (moelleux)	75 cl	2	12,00	24,00	
Pain baguette	Pièce	2	0,80	1,60	

Coût matière total	53,60 €
Coût matière moyen par candidat	6,70 €

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