

**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° 8****DATE : VENDREDI 20 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
VDN rouge français au choix du centre d'examen	Bouteille	1	12,00	12,00	Les bouteilles sont proposées débouchées.
Crémant blanc au choix du centre d'examen	Bouteille	1	8,00	8,00	
Fondant au chocolat PAI (8 personnes)	Pièce	1	7,00	7,00	

<b>Coût matière total</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Coût matière moyen par candidat</b>	<b>3,35 €</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	2/2