

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° 5****DATE : JEUDI 19 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
Viennoiseries	Pièce	15	0,18	1,80	
Jus d'orange	Litre	1	1,15	1,15	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,15	1,15	
Jus d'ananas	Litre	1	1,15	1,15	
Lait	Litre	1	1,20	1,20	
Thermos eau chaude	Pièce	1	-	-	
Thermos café	Pièce	1	-	-	
Eau minérale	Litre	1	0,50	0,50	
Sucres morceaux	Kg	0,5	1,62	0,81	
Thé nature sachet	Pièce	10	0,071	0,71	
Décoration florale	Pièce	1	10,00	10,00	
Citron	Pièce	2	0,20	0,40	
Pain baguette	Pièce	3	0,80	2,40	
Mini confitures	Pièce	15	0,10	1,50	
Micro beurre	Pièce	15	0,10	1,50	

Coût matière total	24,27 €
Coût matière moyen par candidat	3,00 €

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