

<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

**SUJET n° 5****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Chef de rang au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous devez napper et mettre en place un buffet - accueil café conforme aux standards de l'établissement. Une quinzaine de personnes sont attendues pour cette prestation d'une durée de 30 minutes.

Vous justifiez et commentez vos choix.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.**

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes des interrogateurs, du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont indissociables.

**Conditions de réalisation :**Mise en situation du candidat

Créer une situation de restaurant.

Mettre à disposition les matériels et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**Produits :** voir fiche jointe en **annexe n° 1**.

**Critères d'évaluation :**

<b>Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

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>1/2</b>

**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° 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	

<b>Coût matière total</b>	<b>24,27 €</b>
<b>Coût matière moyen par candidat</b>	<b>3,00 €</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