

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

SUJET n° 4**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes barman au restaurant de la plaquette du centre d'examens. À l'occasion du festival de la bande dessinée organisé par la commune, vous décidez de proposer un cocktail à servir à un public d'enfants.

Vous réalisez ce cocktail « test » pour deux personnes et proposez un argumentaire commercial adapté au public concerné.

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 :

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES D'ÉVALUATION
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	1/2

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° 4****DATE : MERCREDI 18 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
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09	2,09	
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75	1,75	
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77	2,77	
Jus d'orange	Litre	1	1,06	1,06	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,21	1,21	
Jus d'ananas	Litre	1	1,52	1,52	
Jus de citron	Litre	1	1,52	1,52	
Jus de pomme	Litre	1	1,52	1,52	
Jus de tomate	Litre	1	1,87	1,87	
Jus de raisin	Litre	1	1,52	1,52	
Soda	Bouteille	1	1,52	1,52	
Crème de coco	Boite 4/4	2	3,50	7,00	
Oranges	Pièce	2	0,30	0,60	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30	1,20	
Citrons verts	Pièce	4	0,80	3,20	
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,20	0,20	
Carambole	Pièce	2	0,80	1,60	
Physalis	Barquette	1	1,50	1,50	
Fraises	Barquette	2	2,50	5,00	
Crème fraîche	Litre	0,5	3,00	1,50	
Angustura	Flacon	1	PM	PM	
Noix de muscade	Pièce	1	1,00	1,00	
Menthe Fraiche	Botte	1	1,80	3,60	
Bonbons (type fraises « Tagada », bananes, Chamallow...)	Assortiment	1	5,00	5,00	

Coût matière total	23,35 €
Coût matière moyen par candidat	2,90 €

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