

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2017    Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

## **SUJET n° 2**

### **FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**DATE : MERCREDI 17 MAI 2017 – APRÈS-MIDI**

**Nombre de candidats : 8**

<b>Denrées</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>TOTAL</b>
Camembert de Normandie	Pièce	2	1,85	5,70
Bleu d'Auvergne	Kg	0,500	11,25	5,62
Livarot	Pièce	2	7,55	15,10
Crottin de Chavignol	Pièce	4	1,50	6,00
Comté	Kg	0,500	16,80	8,40
Ste Maure de Touraine	Pièce	3	6,45	19,35
Cerneaux de noix	Kg	0,150	16,50	2,47
Miel en coupelle	Pièce	8	0,16	1,28
Pommes vertes	Pièce	4	0,50	2,00
Raisin sec	Kg	0,150	11,05	1,65
Beurre	Kg	0,100	5,00	0,50

Coût matières total :

**68,07 €**

Coût matières moyen par candidat :

**8,51 €**

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2017	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page / ATELIER	<b>1/1</b>