

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2017 Option A : Mercatique et gestion hôtelière		
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° 9

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

ATELIER n° 2	ANNEXE n° 1
---------------------	--------------------

DATE : MARDI 23 MAI 2017 - MATIN

Nombre de candidats : 8

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Ananas au sirop boîte 4/4	Pièce	3	2,32	6,96	Les boissons ne seront pas consommées dans leur totalité
Sucre semoule	Kg	1	1,62	1,62	
Citron jaune	Pièce	8	0,40	3,20	
Beurre doux	Kg	0,250	10,05	2,51	
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67	10,67	Le coût moyen est évalué à 7,55 € par candidat
Rhum brun	Bouteille	1	12,19	12,19	
Grand Marnier	Bouteille	1	18,00	12,95	
Porto rouge	Bouteille	1	8,30	8,30	

Coût matières total : **60,42 €**

Coût matières moyen par candidat : **7,55 €**

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	1/1