

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° 7

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

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

DATE : LUNDI 22 MAI 2017 – MATIN

Nombre de candidats : 8

Denrées	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Melon France Cal 12	Pièce	4	2,00	8,00	
VDL blanc ou rouge de type Pineau des Charentes	Bouteille	1	15,00	15,00	D'autres VDL ou VDN adaptés au melon peuvent convenir
AOP vin blanc sec type Entre deux Mers	Bouteille	1	7,00	7,00	

Coût matières total : **30,00 €**

Coût matières moyen par candidat : **3,75 €**

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