

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° 1**Date : Mercredi 23 mai 2018 - Matin****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

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

Nombre de candidats : 8

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Pavé de bœuf (140 g)	Pièce	16	2,45	39,20	
Poivre mignonette	Kg	0,200	12,50	2,50	
Porto rouge	Bouteille	1	9,95	9,95	
Vin blanc sec	Litre	1	5,00	5,00	
Cognac VS	Bouteille	0,32	15,00	7,50	
Crème fraîche liquide	Litre	1	5,58	5,58	
Fond brun lié	Litre	2	0,50	1,00	
Moutarde		PM	PM		
Sel		PM	PM		
Beurre	Kg	0,250	6,00	1,50	
Coût matières total				72,23 €	
Coût matières par candidat				9,03 €	

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2018	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