

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° 11**Date : Mercredi 30 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
AOP Monbazillac	Bouteille	2	11,00	22,00	Ou vin de mêmes caractéristiques
AOP Bordeaux blanc sec	Bouteille	2	8,00	16,00	Ou vin de mêmes caractéristiques
AOP Bleu d'Auvergne	Kg	0,400	8,00	3,20	
Coût matières total				41,20 €	
Coût matières par candidat				5,15 €	

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