

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° 5**Date : Vendredi 25 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
Thermos de café	Litre	2	2,00	4,00	
Thermos d'eau chaude	Litre	1	PM	PM	
Assortiment thé en sachet	Unité	10	0,10	1,00	
Sucre blanc emballé	Unité	25	0,005	1,00	
Édulcorant sachet	Unité	10	0,07	0,70	
Lait	Litre	1	1,00	1,00	
Citron jaune	Pièce	4	0,30	1,20	
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,20	1,20	
Jus d'orange	Litre	1	1,20	1,20	
Eau minérale plate	Litre	1	1,00	1,00	
Eau minéral gazeuse	Litre	1	1,00	1,00	
Assortiment de mini viennoiseries	Unité	20	0,60	12,00	
Biscuits individuels emballés	Unité	30	0,05	1,50	
Coût matières total				26,80 €	
Coût matières par candidat				3,35 €	

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