

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2018 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° 2**Date : Mercredi 23 mai 2018 – Après-midi****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
Bleu d'Auvergne	Kg	0,4	9,00	3,60	
Comté	Kg	0,4	15,00	6,00	
Saint Nectaire	Kg	0,4	12,00	4,80	
Reblochon	Pièce	2	6,00	12,00	
Brie de Meaux	Kg	0,4	10,00	4,00	
Crottin de Chavignol	Pièce	4	2,20	8,80	
Raisins noirs ou blancs	Kilo	0,200	4,50	0,90	
Cerneaux de noix	Kilo	0,1	21,00	2,10	
Pommes Granny Smith	Kilo	1	2,50	2,50	
Abricots secs	Kilo	0,100	16,50	1,65	
Miel	Pièce	1	6,00	6,00	
Pain de campagne tranché	Pièce	1	2	2,00	
Micro pain beurre	Unité	10	0,11	1,10	
Coût matières total				55,45 €	
Coût matières par candidat				6,93 €	

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