

<b>BTS Hôtellerie - Restauration      Session 2018      Option A : Mercatique et gestion hôtelière</b>		
<b>Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT</b>		
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° 10****Date : Mardi 29 mai 2018 – Après-midi****FICHE TECHNIQUE de matière d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**Nombre de candidats : 8**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un digestif est de 3,20 €.
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier rouge	Bouteille	1	12,95		
Chartreuse ou équivalent	Bouteille	1	22,90		
Calvados	Bouteille	1	12,19		
Cognac VS	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Glaçons		PM	PM		
Glace pilée		PM	PM		
<b>Coût matières total</b>		<b>Produits du bar mis à disposition</b>			
<b>Coût matières moyen par candidat</b>		<b>6,40 €</b>			

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	<b>1/1</b>