

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° 12

**Date : Mercredi 30 mai 2018 – Après-midi**

### ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

En qualité de responsable de la restauration à l'hôtel de la plaquette du centre d'examens, pour animer votre salle de restaurant vous décidez de proposer en dessert du jour : les Crêpes flambées.

Vous réalisez cette préparation au guéridon pour deux clients, proposez une argumentation commerciale et un accord mets et boissons.

Vous justifiez et commentez vos choix.



### ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes à destination des interrogateurs du sujet du candidat.
- Reproduire le sujet candidat en autant d'exemplaires que de candidats.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.

### Conditions de réalisation :

Créer une situation de restaurant avec une table dressée pour 2 couverts.

Mettre à disposition tous les matériels (assiettes, couverts, poêle, réchaud, etc.) nécessaires à la confection de la prestation.

Le candidat choisira la méthodologie, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**Produits** : voir fiche technique jointe en **annexe n° 1**.

### Critères d'évaluation :

Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	CRITÈRES d'ÉVALUATION
Organisation du travail	Mise en place du poste de travail Organisation du temps et de l'espace
Profil technicien	Maîtrise technique, justification des choix, qualité de la prestation finale
Connaissances professionnelles	Connaissances des produits et/ou des matériels utilisés
Attitude et comportement	Comportement professionnel

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>1/2</b>

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° 12****Date : Mercredi 30 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
Crêpes	Pièces	48	0,06	3,24	
Citron jaune	Pièces	8	0,30	2,40	
Beurre	Kg	0,250	6,00	1,50	
Jus d'orange	Litre	1	1,20	1,20	
Cointreau	Bouteille	1	16,00	16,00	
Grand Marnier rouge	Bouteille	1	16,50	16,50	
Cognac VS	Bouteille	1	13,53	13,53	
Sucre en poudre	Kg	1	2,60	2,60	
<b>Coût matières total</b>				<b>56,97 €</b>	
<b>Coût matières par candidat</b>				<b>7,12 €</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>2/2</b>