

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° 7**Date : Lundi 28 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
Bœuf haché	Kg	1,200	18,00	21,60	Portions de 150 g / si possible coupé au couteau
Œufs	Pièce	8	0,20	1,60	
Ketchup	Bouteille	PM		2,00	
Worchestershire sauce	Bouteille				
Tabasco	Bouteille				
Huile d'arachide	Bouteille				
Moutarde	Kg				
Sel et poivre	Kg				
Oignons hachés	Kg	0,500	1,00	0,50	
Persil haché	Bouquet	1	0,80	0,80	
Câpres hachées	Pot	1	2,00	2,00	
Cornichons hachés	Pot	1	2,00	2,00	
Salade laitue	Pièce	1	1,50	1,50	À laver – feuilles pour déco
			Coût matières total	32,50 €	
			Coût matières par candidat	4,07 €	

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