

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° 7**Date : Lundi 28 mai 2018 - Matin****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, vous décidez de revaloriser les techniques de service en salle en mettant à l'honneur le steak tartare.

Vous réalisez cette préparation au guéridon pour un client.

Vous présentez l'argumentation commerciale de cette prestation.

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 d'un couvert et un guéridon nappé pour la réalisation.

Mettre à disposition les matériels et les ingrédients nécessaires à la réalisation 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	1/2

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	2/2