

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° 11

Date : Mercredi 30 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 pour la période estivale de proposer une nouvelle offre : « un vin, un fromage ».

Votre fournisseur vous propose deux vins pour accompagner les fromages à pâte persillée.

Vous procédez à la dégustation comparative des deux vins et vous sélectionnez celui qui s'accordera le mieux avec ce type de fromage en justifiant 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 nappée et un guéridon pour la dégustation.

Mettre à disposition les matériels de dégustation des produits (verres, assiettes, couverts, etc.) et les ingrédients nécessaires à la réalisation de la prestation.

Le candidat choisira la méthodologie et les matériels 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

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° 11

Date : Mercredi 30 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
AOP Monbazillac	Bouteille	2	11,00	22,00	Ou vin de mêmes caractéristiques
AOP Bordeaux blanc sec	Bouteille	2	8,00	16,00	Ou vin de mêmes caractéristiques
AOP Bleu d'Auvergne	Kg	0,400	8,00	3,20	
Coût matières total				41,20 €	
Coût matières par candidat				5,15 €	

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