

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

Année 2013				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Séminaire résidentiel	Création dessert flambé à base de pommes	Technique du carafage	Plateau PDJ
Sujet N°2	Journée de travail	Assiette de saumon fumé	Mep pour un service cocktail (nappage, dressage et consignes de service)	Side Car
Sujet N°3	cocktail dinatoire -Soirée club de handball	Préparation et service d'un chariot de fromages	Dégustation d'un vin rosé en vu de sa commercialisation	Crêpes flambées
Sujet n°4	Journée d'études (recyclage des déchets)	Tartare de bœuf	Association fromage et vin (dégustation, argumentation)	Mise en place banquet
Sujet N° 5	Organisation d'un business dating (conférence+repas)	Dégustation pour mise en vente d'un Crémant de bourgogne	Consignes de mise en place et service d'un banquet	Réalisation d'une Margarita
Sujet N°6	Repas de mariage	Carafage et service d'un vin	Réalisation et commercialisation d'un smoothie	Cerises flambées
Sujet N°7	Séminaire (consommer responsable consommer régional)	Débouchage service et dégustation et accord dessert/vin moelleux	Réalisation et commercialisation d'un Américano	Dressage et service d'un plateau de fromages
Sujet N°8	30 ans de mariage	Dessert flambé à base de litchis	Mise en place et service d'un petit-déjeuner continental	Service de digestifs Cointreau et cognac
Sujet N°9	Séminaire résidentiel	Réalisation de 2 cocktails classiques à base de rhum	Dégustation et commercialisation d'un vin effervescent	Mise en place d'un buffet cocktail « formule champagne »
Sujet N°10	Dîner à l'occasion des 20 ans d'une école de musique (anniversaire)	Tartare de saumon	Dressage d'une pause classique (matin)	white lady

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

<i>Année 2012</i>				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Mariage	Réalisation de 2 side car	Préparation du petit déjeuner en salle	Présentation, débouchage et service d'un vin effervescent
Sujet N°2	Soirée Speed-dating	Dessert flambé à base de poires	Nouveau produit- Promotion-dégustation d'un vin moelleux	Daiquiri
Sujet N°3	Séminaire résidentiel sur 3 jours	Dégustation comparative de deux vins pour accompagner un crumble aux fruits	Préparation d'une pause classique	« crêpes flambées »
Sujet n°4	Défilé de mode annuel	Tranchage du saumon fumé	Dynamisation de la vente de cocktails au vermouth	Contrôle d'une mise en place
Sujet N° 5	Journée dégustation Beaujolais pour professionnels	Proposition, prise de commande et réalisation de 2 cocktails (classiques ou création)	Préparation du tartare de saumon	Carafage d'un vin blanc
Sujet N°6	Arbre de Noël pour les enfants du personnel	Steak au poivre flambé	Le service des vins rouges jeunes et puissants carafés	mise en place et présentation du Bar
Sujet N°7	Assemblée générale d'un club de hand ball	Présentation, débouchage et service d'un vin jeune rouge	Mise en place d'un buffet cocktail	Contrôle de linge et de nappage
Sujet N°8	Garden party	Dessert à base de fruits et de glace pour enfants	Dressage d'un plateau et accords fromages et vins	Steak flambé au poivre
Sujet N°9	Etape du Tour de France – 2 jours -	Dressage et commercialisation/service d'un plateau de fromages	Commercialisation-réalisation d'un cocktail à base de Cognac	Plateau petit déjeuner
Sujet N°10	Noces d'or	Cocktail au verre à mélange	Steak au poivre	Contrôle mise en place classique pour 10 pax

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

<i>Année 2011</i>				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Diner de 80 pax –budget élevé-vins fournis	Dessert flambé sur le thème des Antilles	Formation sur le thème de l'accueil savoir être, communication verbale et non verbale	Présentation, débouchage et service du vin blanc
Sujet N°2	Défilé de mode et cocktail prestige	Dégustation comparative de deux vins pour accord avec du Maroilles	Règles de service Muscat et Scotch et argumentaire de vente	Ananas flambé pour 2 personnes
Sujet N°3	Mariage	Tartare de bœuf	Dynamisation des ventes de vin – Vin du mois : côtes de Provence	Service de boissons digestives : Cointreau et cognac
Sujet n°4	Hébergements et diners dans le cadre d'un circuit touristique	Création de 2 coupes de fruits : forme et vitalité	Dégustation en vue de sa commercialisation : bière et toast au maroilles	Carafage et service d'une bouteille de vin
Sujet N° 5	Séminaire de caféologie	Création d'un dessert » à partager » pour 2 personnes	Mise en place d'un buffet de boissons pour 20 personnes	Réalisation d'un cocktail à base d'eau de vie de vin
Sujet N°6	Diner débat tous les jeudis	2 assiettes de tartare de saumon	Formation sur un cocktail classique au shaker ou au verre à mélange	Service d'une bouteille de vin effervescent
Sujet N°7	Rencontre festive – concerts- buffet open bar et dinatoire	Dégustation magret de canard fumé – beaujolais et madiran	Réalisation d'une sauce vinaigrette et d'une sauce cocktail	Service d'un thé et d'un café gourmand
Sujet N°8	Repas de gala	Deux cocktails différents et classiques au shaker	Décantation d'un vin (pré requis ouverture debout et en panier)	Pêches flambées pour 2 personnes
Sujet N°9	Dégustation et dîner pour un club d'œnophiles	Dégustation pièce de bœuf / vin rouge léger et un charnu	Consignes de mise en place et service d'un déjeuner pour 50 pax	Le service des fromages au plateau ou au chariot
Sujet N°10	Anniversaire 40 ans pour 50 personnes	Création d'un dessert à base de fruits flambés	Réalisation d'un steak tartare	Réalisation d'un side car pour 2 personnes

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

<i>Année2010</i>				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Anniversaire d'un club de fitness	Préparation et service d'un chariot de fromages	Formation sur cocktail sans alcool	Décantage et service d'un vin rouge
Sujet N°2	Séminaire résidentiel pour une société de produits pharmaceutiques	Réalisation d'un cocktail classique à base d'une eau de vie de vin	Steak tartare	Mise en place d'une table de 6 couverts à partir d'un menu donné
Sujet N°3	Départ en retraite -vidéoconférence- cocktail-diner-droit de bouchon	Dégustation d'un nouveau vin pour prestation vin au verre	Pêches flambées	Irish coffee et café viennois
Sujet n°4	Diner débat – open bar-film-	Cocktail classique ou création à base de gin	Dressage buffet « accueil café »	Débouchage et service des vins effervescents
Sujet N° 5	Noces d'or	Assiette de fromages pour enfants	Service des digestifs : eau de vie brune et liqueur de plantes	Petit déjeuner continental
Sujet N°6	Banquet pour présentation d'un nouveau piano- cocktail avec projection-diner haut de gamme	Buffet « café d'accueil »	Dégustation saumon fumé et vin blanc en vue d'une association	Flambages de pêches
Sujet N°7	Visionnage d'un match : cocktail avant match-buffet après	Tartare aux deux saumons pour menus séminaires	Cocktail au blender	Contrôle du stockage, et MEP du chariot de fromages
Sujet N°8	Prestation « gouter » autour des 4 saveurs pour des élèves à partir de la formule cocktail	Création d'un dessert flambé normand	Dégustation de 2 vins pour associer à un nouveau dessert	Cocktail Jack Rose
Sujet N°9	Réunion d'une mairie- discours- cocktail-diner haut de gamme	Steak au poivre	Débouchage et service d'un effervescent	Service d'un bourbon et d'un anisé
Sujet N°10	Voyage pédagogique école hôtelière-visite de l'hôtel- dégustation de fromage- menu régional sans alcool-	Deux assiettes de fruits frais	Organisation de la mise en place et le service du déjeuner	Mise en place de la cave du jour

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

Année 2009				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Journée de travail – budget illimité	Magret de canard flambé au poivre vert	Mise en place d'un buffet « café d'accueil »	Service au panier
Sujet N°2	Soirée du personnel	Cocktail classique au verre à mélange- un classique ou création au shaker	Dégustation en vue de commercialisation de 2 fromages	Steak au poivre flambé à l'eau de vie de baie de genièvre
Sujet N°3	Remise de prix Rallye et dîner de clôture haut de gamme	Ananas flambé	Dégustation comparative de 2 vins blancs pour promotion	Mise en place à la carte d'une table de 4 couverts
Sujet n°4	Noces d'émeraude	Dessert à base de crêpes sur le thème de la Normandie	Carafage et service du vin	Prestation Open Bar
Sujet N° 5	Dîner débat tous les lundis de juin à septembre	Dessert à base de fruits frais	Cocktail classique à base de vermouth	MEP d'un service Petits déjeuners au plateau
Sujet N°6	Brunch + dîner en une heure	Proposition de deux cocktails classiques à base de Cointreau, réalisation d'un seul, dégustation et argumentation	Service des boissons chaudes	Prise de commande, flambage, service des crêpes flambées
Sujet N°7	Remise de médailles du travail – prestation de grande qualité	Présentation, débouchage et décantage d'un vin rouge	Tartare de saumon	Service du fromage au chariot
Sujet N°8	Séminaire résidentiel d'un comité d'entreprise	Deux assiettes de saumon fumé	Préparation et service d'un anisé et d'un pineau des Charentes	Décantage d'un service d'un vin rouge
Sujet N°9	Gouter d'anniversaire	Cocktail classique ou création faiblement alcoolisé pour une carte d'été	MEP, service et vente d'un plateau de fromages	Steak tartare
Sujet N°10	Arbre de Noël pour enfants du personnel	Dégustation de 2 fromages pour le plateau	Mise en place pour un mariage	Red Lion pour 2 clients

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

<i>Année 2008</i>				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Repas avec des clients chinois	Dessert flambé à base de fruits au sirop	Cocktail classique au shaker à base d'une eau de vie	Mise en place d'une table de 4 couverts, menu imposé
Sujet N°2	Vernissage	Associer un fromage avec un vin de la même région	Service d'un VDL et eau de vie de grains	Tartare de saumon
Sujet N°3	Soirée de charité	Un cocktail classique ou de création	« Apéritif du jour » présentation et dégustation	Service du fromage
Sujet n°4	Soirée à thème - 100 couverts	Dégustation d'un crémant	Steak tartare	Mise en place cocktail apéritif avec service au buffet
Sujet N° 5	« Garden Party »	Saumon fumé	Service des digestifs : liqueur de fruits –eau de vie blanche	Ouverture d'une bouteille d'un vin rouge
Sujet N°6	Voyage scolaire école hôtelière-déjeuner à thème	Débouchage et service d'un vin effervescent	Dégustation comparative de deux fromages (connaissance des fromages)	Pêches flambées
Sujet N°7	Repas gastronomique pour club d'œnologie	Cocktail rafraichissant classique ou création	Mise en place d'une animation sur la Saint Valentin avec 2 Maitres d'hôtels	Dressage d'un plateau et service d'une assiette de fromages
Sujet N°8	Fête de famille	carafage	Steak au poivre	Florida
Sujet N°9	Cocktail et repas pour un jumelage	Dessert à base d'ananas frais	Dégustation et argumentaire d'un AOC Muscadet sur Lie	Alexander
Sujet N°10	Repas de baptême	Dégustation de deux vins blancs pour un accord dessert	Mise en place d'une animation sur La « Braderie de Lille » avec 2 Maitres d'hôtels	Service d'un anisé et d'un vermouth

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

<i>Année2007</i>				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Départ à la retraite	Crêpes flambées	Dégustation d'un vin blanc moelleux en vue d'une vente au verre	Contrôle mise en place de la cave du jour
Sujet N°2	Exposition de tableaux sur le week end et inauguration	Dégustation analytique d'un vin effervescent Débouchage et service d'une bouteille de ce vin	Vente des crèmes et liqueurs	Avocat crevettes au buffet
Sujet N°3	Diner prestige pour présenter le dernier modèle de voiture	Deux assiettes de saumon fumé	Consignes de mise en place et service d'un déjeuner	Jack Rose
Sujet n°4	Arbre de Noël du personnel	Cocktail à base de rhum classique ou création	Etude des produits et améliorer la vente de fromages	Décantage et service d'un vin rouge de garde
Sujet N° 5	Journée de travail budget imposé	Dessert à base de fruits frais et de fruits flambés	Débouchage et service des vins effervescents	Café expresso et thé nature
Sujet N°6	Présentation d'une collection de prêt à porter	Cocktail classique avec un apéritif à base de vin	Association d'un fromage et d'un vin blanc	Assiette de saumon fumé au buffet
Sujet N°7	Réunion de 50 personnes pour une présentation et dégustation de vins	Dégustation d'un vin tannique Carafage et service du vin à la table de 2 clients	Cocktail Florida	Steak tartare
Sujet N°8	Cocktail à l'issue d'une conférence sur le DD	Dégustation d'un vin blanc Ouverture et service de ce vin	Dégustation de deux fromages pour commercialisation	Contrôle de la mise en place du bar
Sujet N°9	Repas de gala annuel	Cocktail à base de vodka	Ananas flambé	Chariot de fromages dressé
Sujet N°10	Exposition de sculptures	Pavé de rumsteak flambé au poivre	Dégustation d'un vin blanc en vue d'un vin au verre	Service des eaux de vie
Sujet N°11	Départ à la retraite	Dégustation de 2 VDN	Consignes de MEP pour un banquet	Side Car

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

Année 2006				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Noces d'or	Steaks au poivre flambés	Présentation et service de trois Whiskies	Mise en place à la carte d'une table de 5 couverts
Sujet N°2	Journée de formation	Création de deux entrées	Dégustation du vin du mois	Jack rose
Sujet N°3	Repas de fin d'année du personnel	Dessert flambé sur le thème de la Normandie	Cocktail au shaker sans alcool	Service des vins blancs
Sujet n°4	Journée de travail	Dégustation d'un Munster et d'un AOC Alsace avec 2 clients	Service d'un ABV et d'un ABA	Tartare d'un saumon
Sujet N° 5	Collation et réunion d'avant match	Assiette de fruits frais destinée aux enfants	Dégustation d'un AOC Alsace riesling, nouveau vin à la carte	Side Car
Sujet N°6	« show coiffure, cocktail de clôture	Dégustation de 2 vins rouges pour accord avec le gibier	MEP des pauses	Contrôle du bar avant le service
Sujet N°7	Mariage	Un cocktail à base de gin et un à base de Cognac	MEP et service d'un repas de baptême	Dressage à l'office d'une assiette de trois fromages
Sujet N°8	Repas de clôture d'une semaine d'échange Franco-espagnol	Préparation d'un plateau de fromages	Pêches flambées	1 expresso-1 thé citron- 1 infusion
Sujet N°9	Cérémonie de départ à la retraite- cocktail dinatoire	Dégustation comparative de 2 camemberts pour assiette de 3fromages	Dégustation de vins de cépage pour promotion	Assiette de saumon fumé
Sujet N°10	Cocktail de bienvenue pour de nouveaux parlementaires	Assiette de fruits exotiques aux épices	Dégustation de la « krik cerise »	Carafage et service des vins rouges
Sujet N° 11	30 ème anniversaire et cocktail d'inauguration	Dégustation comparative de deux vins blancs pour accord avec melon rafraichi	Steak tartare	Dressage d'une assiette « fraîcheur »
Sujet N°12	Arbre de Noël	Tartare de thon	Tampico	Débouchage et service d'un vin en panier

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

Année 2005				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Arbre de Noël	Cocktail classique au verre à mélange et cocktail création au shaker	Dégustation de 2 vins blancs pour accord avec saumon fumé	Steak au poivre
Sujet N°2	Soirée de remise de récompense sportive	Débouchage, décantage, service d'un vin rouge	Mep d'un couvert pour une manifestation banquet	Saumon fumé
Sujet N°3	Remise de diplôme : citoyen d'honneur	Dressage d'un plateau, prise de commandes et dresser deux assiettes de fromage	Cocktail classique ou de création à base de rhum	Crêpes flambées
Sujet n°4	Garden Party	Steak tartare	Plateau PDJ continental	Service d'un porto- un vermouth-un anisé
Sujet N° 5	Diner dégustation club épicurien	Dégustation commentée d'un vin doux naturel et d'un vin blanc liquoreux	Steak tartare	Mise en place et service d'un plateau PDJ continental pour table ronde
Sujet N°6	Prestation de mode avec défilé	Assiettes de saumons fumés	Cocktail gin fizz	Evaluation de la qualité : dégustation de deux vins pour accord Munster
Sujet N°7	Journée de présentation de nouveaux produits aux meilleurs clients	Assiette de fruits frais pour enfants	Dégustation de 2 vins et 2 fromages	Service d'une eau de vie blanche
Sujet N°8	Mariage	Tartare de saumon	Service et commercialisation du vin blanc	Mise en place de 2 tables de 2 couverts
Sujet N°9	Déjeuner d'affaires	Steaks au poivre	Plateau de fromages	Prise de commande et service d'un café et d'un thé
Sujet N°10	Buffet campagnard	Assiettes d'ananas flambés	MEP des pauses	Débouchage et service d'un vin au panier

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

<i>Année 2004</i>				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Anniversaire de la création d'un service – Cocktail	Dessert flambé pour la soirée antillaise	Carafage	Porto Flip
Sujet N°2	Soirée du club Rotary	Dessert flambé	Cocktail Américano	Dégustation comparative de deux vins rouges
Sujet N°3	Journée de travail	Entrée froide à base de saumon fumé et frais	Dégustation cidre et camembert	Pêches flambées sur glace vanille
Sujet n°4	Présentation de produits cocktails salés et sucrés à des traiteurs, clôturée d'un apéritif	Dessert de fruits frais sur le thème des Antilles	Service d'un martini rouge- un pineau des Charentes -un kir royal	Débouchage et service au panier
Sujet N° 5	Organisation d'un repas de travail par mois	Dessert « douceur du Sud Ouest Flambée »	Dégustation d'une Clairette de Die pour une animation	Tartare de saumon
Sujet N°6	Journée d'études	Cocktail classique ou création au shaker pour la saison d'été	Assiette de saumon fumé	Débouchage, carafage et service d'un vin blanc
Sujet N°7	Repas de fin de saison sportive	Assiette de la mer aux agrumes	Valorisation et service du porto	Dégustation comparative de 2 fromages pour un plateau
Sujet N°8	Banquet de 3 ^{ème} âge pendant une excursion	Deux cocktails classiques au vermouth	Vente des fromages au plateau	Débouchage et service d'un vin effervescent
Sujet N°9	Repas de clôture d'un congrès	Dégustation AOC Côtes de Provence rosé pour buffets	Mise en place d'un petit déjeuner	Cocktail Jack Rose
Sujet N°10	Repas de communion de jumeaux	Cocktails Porto Flip et Américano	Mise en place d'un couvert type pour un diner de 50 couverts	2 assiettes de hors d'œuvre
Sujet N°11	Cocktail de clôture d'un rassemblement de voitures anciennes	Dégustation de deux vins blancs pour une nouvelle référence	Nappage et pliage de serviettes	Dressage de 2 assiettes de fromages

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

Année 2003				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Déjeuner à l'issue d'une présentation d'une gamme de produits à des dépositaires locaux	Crêpes flambées	Service d'un anisé, d'un vermouth rouge, d'un vin de liqueur	Assiette de saumon fumé
Sujet N°2	Réunion de travail suivi d'un diner gastronomique	Dégustation comparative de 2 vins en vue d'un accord avec melon frais et sorbet melon	Organisation de l'accueil, le placement, le service apéritif et le service des mets d'un banquet	Préparation d'un thé citron, d'un expresso, d'un chocolat chaud
Sujet N°3	Réunion de motivation, diner gastronomique	Proposition et service d'un plateau de fromages	Cocktail Florida	Dressage et envoi d'un plateau de petit déjeuner
Sujet n°4	60 ans de mariage de grands parents	Préparation (office) et flambage (salle) d'un ananas frais	Dégustation d'un vin rosé pour inclure à la carte d'été	Tartare de saumon
Sujet N° 5	Assemblée générale d'actionnaires	Assiette de saumon fumé	Service des crèmes et liqueurs (+législation)	Contrôle de la mise en place de la cave du jour
Sujet N°6	Vernissage d'une exposition	Magret de canard flambé au poivre vert	Décantage des vins rouges de garde	Dégustation de 2 échantillons de fromages
Sujet N°7	Exposition de nouveaux produits touristiques sur les Antilles	2 steaks au poivre flambé	Présentation d'un nouvel accord Roquefort-Sauternes	Service des eaux de vie de vin et eaux de vie de fruits
Sujet N°8	Présentation de produits cosmétiques suivie d'un cocktail dinatoire de clôture	1 cocktail classique au shaker et 1 au verre à mélange	Mise en place à la carte d'une table ronde de 5 couverts	Argumentaire et dressage d'une assiette de fromages
Sujet N°9	Repas pour un club de troisième âge	Salade de fruits frais à l'office	Cocktails rafraichissants long-drink	Carafage d'un vin rouge
Sujet N°10	Communion	Entrées à base de fruits de mer	Commercialisation, ouverture et service des vins effervescents	Porto flip

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

Année 2002				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Exposition de tableaux	Ouverture, service, dégustation d'un entre deux mers devant 2 clients	Commercialisation et service du plateau de fromages	Cocktail le Rose
Sujet N°2	Séminaire de vigneron- buffet debout le midi-repas le soir	Hors d'œuvre à partir de produits de la mer	Mise en place d'un couvert type pour un banquet	Porto flip
Sujet N°3	Arbre de Noël du personnel	Dessert flambé sur le thème de la région sud ouest	Mise en place d'un petit-déjeuner complet au plateau	Préparation et service d'un armagnac et d'une eau de vie de poire
Sujet n°4	Présentation d'une collection de prêt à porter- open bar	2 assiettes de fruits frais	Dégustation pour nouvel accord d'un Gewurztraminer et d'un munster	Cocktail directement au verre, cocktail au shaker
Sujet N° 5	Réunion de personnel pour présentation d'objectifs	Service et dégustation d'un crémant avec des clients	Organisation de l'accueil, le placement, le service apéritif et des mets d'un banquet	Dégustation de 2 jambons secs pour une nouvelle carte
Sujet N°6	Diner pour un départ en retraite	Un cocktail sans alcool et un à base de Rhum (classique ou création)	Dégustation pour promouvoir un vin moelleux	Steak tartare
Sujet N°7	Mariage	Dessert flambé sur le thème des Antilles	Service d'un anisé, d'un porto rouge et d'un whisky	Dégustation de deux vins rouges pour une nouvelle carte
Sujet N°8	Journée d'étude	Un cocktail corsé et un cocktail rafraichissant (classique ou de création)	Dégustation comparative de 2 fromages en vue d'évaluation de la qualité	Pêches flambées à la glace vanille
Sujet N°9	Prise de commande à table	Steak au poivre flambé	Service des vins effervescents	Contrôle de la mise en place du bar
Sujet N°10	Lancement d'une nouvelle gamme de vins AB – cocktail	Desserts flambés « les fruits et les épices »	Promouvoir les eaux de vie blanche et brune	Débouchage et service d'un vin en panier
Sujet N°11	Repas de gala annuel	Carafage et service d'un vin rouge	Dégustation de 4 fromages pour mieux vendre	Plateau de petit déjeuner continental

Tableau récapitulatif des Sujets Pratiques Restaurant BTS option B – CRNHR-S Beldio

<i>Année 2001</i>				
Desserts	Préparation -Entrées /plats	Vins – service et accord	Mise en place	Bar
Fromages	Petit déjeuner			
	Atelier 1 Négociation-Vente	Atelier 2 Réalisation d'une prestation technique	Atelier 3 Animation et organisation	Atelier 4 Contrôle-évaluation
Sujet N° 1	Mariage	Service d'un vin blanc à une table de 2 couverts et dégustation	Préparation et service des fruits pressés	Contrôle de la cave du jour
Sujet N°2	50 ^{ème} anniversaire de mariage	Service du fromage	Mise en place d'un diner pour 80 couverts	Deux expresso
Sujet N°3	Repas pour employés et leurs enfants sur le thème du Carnaval	Cocktail classique à base de cognac	Dégustation comparative de 2 fromages de chèvre	Débouchage et service d'un vin rouge au panier
Sujet n°4	Présentation d'un nouveau modèle de voiture : animation après midi et dîner de gala	Deux assiettes de saumon fumé	Dégustation du vin du mois AOC Morgon	Contrôle de l'accueil, accompagnement et prise de commande
Sujet N° 5	Séance de formation pour délégués médicaux principalement féminin	Deux cocktails : un amer long drink et un sans alcool	Dégustation comparative de 2 fromages	Carafage et service du vin
Sujet N°6	Cocktail de 150 personnes suivi d'un repas de 30	Steak tartare	Service des eaux de vie brunes et des liqueurs	Débouchage et service d'un crémant
Sujet N°7	Réunion pour présenter un nouveau photocopieur	Pêches flambées	Dégustation de jambons crus pour le jambon du mois	Alexander et service d'un martini rouge
Sujet N°8	Fête de Noël pour enfants d'un club sportif	Deux cocktails à base de gin : un classique et une création	Plateau de fromages pour améliorer la vente	Mise en place d'une table de 6 couverts pour menu commandé
Sujet N°9	Séminaire de formation	Dessert flambé ou non pour la prochaine carte	1 short drink et 1 long drink classique	Plateau petit déjeuner
Sujet N°10	Prise de commande à table	Magret de canard au poivre flambé	Séance de dégustation d'un Muscat de Rivesaltes	Préparation et service d'un thé au lait, chocolat, café