

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

SUJET n° 10**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous décidez de proposer une vente de vin au verre pour accompagner une tarte aux fruits exotiques.

Après les avoir dégustés, vous choisissez l'un des deux produits mis à votre disposition, vous proposez une argumentation commerciale pour cet accord.

Vous justifiez et commentez vos choix.



ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens et à la commission d'interrogation.

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) et remettre cette reproduction à chacun des interrogateurs.
- Séparer les consignes 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.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont indissociables.

Conditions de réalisation :

Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la dégustation des vins.

Une table nappée (membres du jury).

Les bouteilles sont déjà ouvertes.

Produits : voir fiche 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
2011	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

HRE4ARP

BTS Hôtellerie - Restauration

Session 2011

Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	60 minutes	Coef 0,50
Atelier 1 : négociation - vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS**SUJET N° 10****DATE : LE VENDREDI 20 MAI 2011 – APRÈS MIDI****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
VDN blanc au choix du centre d'examens	Bouteille	1	6.45	6.45	
Vin blanc moelleux au choix du centre d'examens	Bouteille	1	5.04	5.04	

Coût matières total : 11.49 €

Coût matières moyen par :
candidat

1.44 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2011	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2