

| 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° 9**ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Maître d'Hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous décidez de retirer le plateau de fromages pour le service du midi et de le remplacer par une formule mono-produit afin de garantir une meilleure rentabilité des produits « Fromages ».

Vous choisissez ce produit parmi les 2 que vous propose votre fournisseur. Et dressez une assiette type.

Vous les dégustez, 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 :

Cet atelier se déroule dans la salle de restaurant.

Prévoir le matériel nécessaire au service et à la dégustation des fromages.

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° 9****DATE : LE VENDREDI 20 MAI 2011 - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

| DENRÉES AOC | Unités | Quantités | Prix unitaire | TOTAL | Observations |
|---------------------------|---------------|------------------|----------------------|--------------|---------------------|
| Valençay | Pièce | 2 | 5.12 | 10.24 | |
| Camembert de Normandie | Pièce | 2 | 3.75 | 7.5 | |
| Pommes Grany | kg | 1 | 2 | 2 | |
| Raisins secs | Kg | 0.2 | 4.52 | 0.9 | |
| Pain baguette | Pièce | 1 | 0.98 | 0.98 | |
| Cerneaux de noix | Kg | 0.2 | 5.94 | 1.19 | |
| Miel | Kg | 0.2 | 6.51 | 1.3 | |
| Beurre micro pain | Pièce | 8 | 0.12 | 0.96 | |
| Confiture de mûres | Kg | 0.2 | 4.84 | 0.97 | |
| Baies roses | Flacon | 1 | 1.21 | 1.21 | |
| Pain aux céréales tranché | Pièce | 1 | 1.02 | 1.02 | |

Coût matières total : 28.97 €

Coût matières moyen par candidat : 3.54 €

| | | | |
|---------|--|-------------|------------|
| 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 |