

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous décidez de proposer pour la période estivale une entrée fraîche et légère à base de saumon et d'herbes aromatiques.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez deux assiettes.

Vous commentez et justifiez 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 :

Le matériel et mobilier de restaurant nécessaires à la réalisation d'une entrée froide.

Une table nappée (membres du jury).

Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

Le travail est réalisé en condition d'office.

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° 8****DATE : LE JEUDI 19 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
Saumon frais en dés	Kilo	1	20	20	
Citron jaune	Kilo	1	1.7	1.7	
Citron vert	Kilo	1	2	2	
Échalote hachée	Kilo	0 .5	1.7	0.85	
Oignon haché	Kilo	0.5	0.4	0.2	
Moutarde	Pot	0.25	1	0.25	
Moutarde aromatisée	Pot	0.25	1.50	0.40	
Crème fraîche	Kilo	0.5	2.6	1.3	
Persil frais haché	Botte	1	1	1	
Ciboulette ciselée	Botte	1	1	1	
Aneth	Botte	1	1	1	
Cerfeuil	Botte	1	1	1	
Basilic	Botte	1	1	1	
Mesclun de salade	Sachet	1	1	1.50	
Sel	PM	PM	PM	PM	
Poivre	PM	PM	PM	PM	
Poivre vert	Boite 4/4	0.25	1.95	0.48	
Câpres	Boite 4/4	0.25	2.85	0.72	
Cornichons	Bocal	0.25	2.2	0.55	
Worcestershire sauce	Bouteille	1	1.4	1.4	
Tabasco	Bouteille	1	1.8	1.8	
Ketchup	Bouteille	1	1.2	1.2	
Vinaigre de vin	Litre	0.25	1.2	0.3	
Vinaigre aux fruits	½ bouteille	0.25	1.8	0.45	
Yaourt nature	Pot	8	0.25	2	
Huile d'olive	Litre	0.5	4.4	2.2	
Huile d'arachide	Litre	0.5	2.5	1.25	

Coût matières total : 44.40 €

Coût matières moyen par candidat : 5.55 €

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