

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

Vous êtes barman à l'hôtel restaurant de la plaquette du centre d'examens. Dans le cadre du lancement d'un film d'animation destiné aux enfants, votre responsable de la restauration vous sollicite pour lui présenter un cocktail test adapté aux 150 enfants spectateurs.

Vous réalisez ce cocktail test pour une personne.

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 :

Créer une situation de bar

Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la confection du cocktail

Une table nappée (membres du jury)

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

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° 7****DATE : LE JEUDI 19 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	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Malibu	Bouteille	1	12,00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Crème de Cassis	Bouteille	1	6,55		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Kirsch	Bouteille	1	12,19		
Cherry brandy	Bouteille	1	12,19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus de citron	Litre	1	1,52		
Jus de pomme	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,87		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Soda	Bouteille	1	1,52		
Lait de coco	Boite 4/4	1	3,50		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30		
Citrons verts	Pièce	10	0,80		
Fraises	Kg	0.250	6.95		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Carambole	Pièce	2	0,80		
Physalis	Barquette 200 g	1	1,50		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Pailles, chalumeaux de couleur	Pièces	25	0.025		
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80		
Guimauve type Chamallow	Kg	0.2	3.21		
Éventails	Pièce	20	0.098		
Confiseries type fraises Tagada	Kg	0.2	4.96		

Coût matières total : Produits du bar mis à disposition
 Coût matières moyen par candidat : 1,60 à 2,40 €

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