

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

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens. Pour animer votre établissement, vous proposez en dessert du jour : « Les Crêpes Flambées ».

Vous réalisez cette préparation pour deux clients.

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 :

Dans la salle du restaurant d'application, le jury est assis à une table dressée pour le dessert, le candidat travaille sur le guéridon.

Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la confection du flambage sur un buffet, pour permettre au candidat de faire des choix.

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° 4****DATE : LE MARDI 17 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
Crêpes	pièce	48	0.06		Le coût moyen d'une assiette varie de 1,80 € à 2,00 €
Citron	pièce	8	0.30		
Orange	pièce	8	0.30		
Beurre	Kg	0.125	3.50		
Jus d'orange	litre	1	1.49		
Cointreau ou Grand Marnier	litre	0.5	12.95		
Cognac	litre	0.5	10.67		
Sucre en poudre	Kg	0.500	1.72		

Coût matière total : Coût matière moyen par candidat :

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