

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

Vous êtes responsable de la restauration de l'établissement de la plaquette du centre d'examens.
Vous décidez de proposer le Steak Tartare sur votre carte d'été.

Vous réalisez et servez cette préparation à un client.

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 :Mise en situation du candidat

L'action doit se dérouler dans la salle de restaurant de votre établissement.

Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la réalisation de cette prestation technique.

Une table nappée et dressée de 1 couvert.

Un guéridon nappé.

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° 6****DATE : LE MERCREDI 18 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 en €	TOTAL en €	Observations
Bœuf haché	Kilo	0.800	14.00	11.20	
Oignons hachés	Kilo	0.200	0.70	0.14	
Persil haché	Bouquet	1	0.80	0.80	
Câpres	Pot	1	4.50	4.50	
Œufs	Pièce	8	0.20	1.60	
Cornichons hachés	Kilo	0.100	4.50	0.45	
Moutarde	Kilo	0.5	1.20	0.60	
Huile d'arachide	Litre	0.5	1.00	0.50	
Tomato ketchup	Btlle	1	1.50	1.50	
Worcestershire sauce	Btlle	1	2.30	2.30	
Tabasco	Btlle	1	2.80	2.80	
Cognac	Btlle	0.50	10.50	5.30	
Citron	Pièce	4	0.30	1.20	
Sel et poivre du Moulin	PM	PM	PM	PM	
Salade laitue	Pièce	1	1.5	1.5	
Tomates	Kilo	2	1.25	2.5	

Coût matière total : 36.88 €Coût matière par candidat : 4.61 €

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