

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**SUJET n° 3****ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique**

Vous êtes maître d'hôtel au restaurant « L'ESTAMINET ».

L'été arrivant, vous décidez de mettre en place un plat frais et tendance : **le tartare de bœuf**.

À partir des denrées mises à votre disposition, vous réalisez cette préparation pour une personne et vous justifiez vos choix.



-- -- -- -- -- -- -- -- -- -- -- --

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens.**

- Tout candidat passe les 4 ateliers du même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont donc indissociables.
- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation) 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.

**Conditions de réalisation :**

- Mobilier : un buffet, un guéridon et une table dressée pour 2 couverts.
- Matériel : matériel de restaurant.
- Le candidat effectuera la mise en place de son poste de travail à partir du matériel et des denrées proposés par le centre d'examen.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.

**PRODUITS** : Voir fiche technique jointe en **annexe 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
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 min
2011	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>1/2</b>

**Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT**

Sous épreuve : Service et commercialisation	2 heures	Coef 2
Atelier 1 : vente - communication	30 min	Coef 0,5
Atelier 2 : réalisation d'une prestation technique	30 min	Coef 0,5
Atelier 3 : animation et organisation	30 min	Coef 0,5
Atelier 4 : contrôle - évaluation	30 min	Coef 0,5

**Sujet n° 3****DATE : Mardi 17 mai 2011 - matin****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre**  
(destinée aux membres du jury)**Nombre de candidats : 8****ATELIER n° 2    ANNEXE n° 1**

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	Total	Observations
Bœuf haché	Kg	1,600	8,00	12,80	Tous les ingrédients ne seront pas utilisés
Oignons hachés et rondelles	Kg	1,000	0,90	0,90	
Persil haché	Bouquet	1	0,90	0,90	
Câpres hachées	Boite	1	3,80	3,80	
Œufs	Pièce	8	0,30	2,40	
Cornichons hachés	Boite	1	3,20	3,20	
Moutarde	Pot	0,5	2,80	1,40	
Huile d'arachide	Litre	1	1,80	1,80	
Tomato ketchup	Flacon	1	3,40	3,40	
Worcestershire sauce	Flacon	1	6,20	6,20	
Tabasco	Flacon	1	4,10	4,10	
Cognac	L	0,30	14,5	4,35	
Laitue	Pièce	1	1,40	1,40	
Poudre de piment d'Espelette	kg	0,100	19,50	1,95	
Sel		PM		PM	
Poivre		PM		PM	
Citron	Pièce	4	1,00	4,00	

Coût matière total : 52,60 €

Coût matière par candidat : 6,57 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 min
2011	BTS Hôtellerie - Restauration Option B : Art culinaire, art de la table et du service	Coefficient	0,5
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Service et commercialisation	Page	<b>2/2</b>