

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 Option B : Art culinaire, art de la table et du service

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° 6

ATELIER n° 2 : Réalisation d'une prestation technique

Vous êtes Chef de rang au restaurant « L'ESTAMINET ».

Vous devez préparer 2 assiettes de tartare de saumon pour vos convives.

Servez les assiettes et proposez un accord met et vin adapté.



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

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 : 1 buffet (produits + matériel), 1 guéridon et 1 table dressée de 2 couverts.
- Matériel : matériels de restaurant et plus spécifiquement de préparation froide (planche, bols, pinces...).
- 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	1/2

BTS Hôtellerie – Restauration Session 2011 Option B : Art culinaire, art de la table et du service
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° 6

DATE : 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

DENRÉES	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Saumon frais en dés	Kg	1,5	7,00	10,50	
Saumon fumé haché	Kg	0,5	15,00	7,5	
Citron jaune	Kg	1	1,70	1,70	
Citron vert	Kg	1	2,00	2	
Oignon haché	Kg	0,5	1,00	0,50	
Échalote ciselée	Kg	0,5	1,70	0,85	
Persil haché	Kg	0,5	1,30	0,65	
Aneth hachée	Kg	0,5	2,00	1	
Ciboulette	Botte	2	1,00	2	
Crème fraîche	Kg	0,250	4,00	1	
Huile d'olive	Litre	1	4,20	4,20	
Huile de tournesol	Litre	1	2,10	2,10	
Câpres	Boîte	1	3,10	3,10	
Cornichons	Boîte	1	2,90	2,90	
Sel	Kg	PM			
Poivre	Kg	PM			
Mini - blinis	Pce	24	0,16	3,84	

Coût matières total : 43,84 €

Coût matières par candidat : 5,88 €

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