

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

Vous êtes responsable de la restauration à l'hôtel « LILLE EUROPE ».

Dans le cadre de la journée de « la Saint Valentin » vous proposez un dessert création « à partager » et à présenter pour 2 personnes.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition vous réalisez et servez cette préparation pour 2 clients.



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

**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 et plus spécifiquement matériels de flambage.
- 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° 5****DATE : Mercredi 18 mai 2011 – matin****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 en €	TOTAL en €	Observations
Ananas	pièce	4	1,50	6,00	
Pomme	pièce	8	0,30	2,40	
Physalis	barq 200 gr	1	1,50	1,50	
Fraises	kg	1	5,00	5,00	
Carambole	pièce	4	0,80	3,20	
Chocolat liquide	Litre	0,5	2,00	1,00	
Fruits de la passion	pièce	8	0,40	3,20	
Kiwi	pièce	8	0,50	4,00	
Banane	kg	1	1,80	1,80	
Sucre poudre	kg	0,500	1,00	0,50	
Malibu	70 cl	0,35	12,00	6,00	
Rhum blanc	70 cl	0,35	12,00	6,00	
Amandes effilées	kg	0,2	12,00	2,00	
Jus d'orange	Litre	1	1,05	1,05	
Coulis de fruits rouges	Litre	0,5	4,00	2,00	
Menthe fraîche	Botte	1	1,80	1,80	
Noix de coco râpée	kg	0,200	3,00	0,60	
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30	1,20	
Glace vanille	Litre	1	3,00	3,00	

Coût matière total : 52,25 €Coût matière par candidat : 6,53 €

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>