

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

Responsable du service restauration à l'hôtel « LILLE EUROPE », pour fêter l'arrivée de l'été et créer ainsi une animation dans votre établissement, vous proposez des prestations sur le thème :

**FORME ET VITALITÉ**

Dans ce cadre et à partir des produits mis à votre disposition, vous composez 2 coupes de fruits frais qui pourront être servies sur votre buffet de petits déjeuners.

**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 :**

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique.
- 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.

**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**

<b>Sous épreuve : Service et commercialisation</b>	<b>2 heures</b>	<b>Coef 2</b>
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° 4****DATE : 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**

Denrées	unités	quantités	Prix unitaire en euros	TOTAL EN EUROS
Orange	Kilo	1,6	2,60	4,16
Pamplemousse	Kilo	1,6	2,60	4,16
Pomme	Kilo	1,6	3,00	4,80
Poire	Kilo	1,6	3,00	4,80
Banane	Kilo	1,6	1,50	2,40
Kiwi	Pièce	16	0,50	8,00
Ananas	Pièce	1	2,20	2,20
Fraises	Kilo	0,8	6,00	4,80
Melon	Pièce	4	2,50	10,00
Citron	Pièce	8	0,10	0,80
Abricots secs	Kilo	0,2	4,75	0,95
Raisins secs	Kilo	0,5	1,80	0,90
Amandes effilées	Kilo	0,1	13,60	1,36
Feuilles de menthe	Botte	1	1.80	1.80
		Coût matières total		51,13 €
		Coût matières par candidat		6,39 €

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>