

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

Vous occupez le poste de barman au bar « CH'TI », où 2 clients s'installent et vous commandent

- deux cocktails différents et classiques au shaker.

Vous réalisez la prestation et servez les 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 :

- Mise à disposition du mobilier et du matériel nécessaires pour la réalisation de cette prestation technique (bar ou buffet, matériel de bar ...). Table dressée pour 2 couverts.
- 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 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

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° 8**Date : Jeudi 19 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
Gin	Bouteille	1	11,43		Le coût moyen d'un cocktail varie de 0,80 à 1,20 €
Tequila	Bouteille	1	12,00		
Vodka	Bouteille	1	11,00		
Curaçao bleu	Bouteille	1	12,19		
Cointreau	Bouteille	1	12,95		
Grand Marnier	Bouteille	1	12,95		
Malibu	Bouteille	1	12,00		
Vermouth rouge	Bouteille	1	7,62		
Vermouth dry	Bouteille	1	9,90		
Campari	Bouteille	1	11,43		
Crème de Cassis	Bouteille	1	6,55		
Liqueur d'abricot	Bouteille	1	12,19		
Cognac	Bouteille	1	10,67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10,67		
Porto rouge	Bouteille	1	9,14		
Kirsch	Bouteille	1	12,19		
Cherry brandy	Bouteille	1	12,19		
Rhum blanc	Bouteille	1	10,67		
Rhum brun	Bouteille	1	12,19		
Cerises à l'eau de vie	Bocal	1	18,29		
Sirop de grenadine	Bouteille	1	2,09		
Sirop de menthe	Bouteille	1	1,75		
Sirop de sucre de canne	Bouteille	1	2,77		
Jus d'orange	Litre	1	1,06		
Jus de pamplemousse	Litre	1	1,21		
Jus d'ananas	Litre	1	1,52		
Jus de citron	Litre	1	1,52		
Jus de pomme	Litre	1	1,52		
Jus de tomate	Litre	1	1,87		
Jus de raisin	Litre	1	1,52		
Soda	Bouteille	1	1,52		
Crème de coco	Boîte 4/4	1	3,50		
Oranges	Pièce	2	0,30		
Citrons jaunes	Pièce	4	0,30		
Citrons verts	Pièce	10	0,80		
Sucre en poudre	Kg	0,200	1,21		
Carambole	Pièce	2	0,80		
Physalis	Barquette 200 g	1	1,50		
Crème fraîche	Litre	0,5	3,04		
Angostura	Flacon	1	12,80		
Noix de muscade	Pièce	1	1,00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1,80		
Œufs	Pièce	8	0,20		

Coût matières total : Produits du bar mis à disposition

Coût matières moyen par candidat : 1,60 à 2,40 €

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	2/2