

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

Maître d'Hôtel au restaurant « L'ESTAMINET », vous souhaitez promouvoir la vente des desserts flambés en organisant une soirée sur le thème des Antilles.

Après avoir pris connaissance des produits mis à votre disposition, vous réalisez cette prestation pour deux clients tout en argumentant votre préparation.

Les éventuelles préparations préliminaires pourront être réalisées en condition d'office.

**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 matériel 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	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° 1**DATE : Lundi 16 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 unit.	TOTAL	Observations
Litchi au sirop	Boite 4/4	2	2,00	4,00	Les denrées et boissons ne seront pas toutes utilisées.
Banane fraîche	Pièce	16	0,30	4,80	
Ananas frais moyen	Pièce	4	2,00	8,00	
Mangue fraîche	Pièce	4	1,50	6,00	
Citron	Pièce	8	0,30	2,40	
Carambole	Pièce	8	0,30	2,40	
Malibu	Pièce	4	0,80	3,20	
Soho	Bouteille	1	15,00	15,00	
Cognac	Bouteille	1	12,00	12,00	
Rhum blanc	Bouteille	1	12,00	12,00	
Jus ananas	Bocal	1	2,00	2,00	
Jus d'orange	Bocal	1	2,00	2,00	
Coulis de fruit rouge	Litre	1	3,00	3,00	
Chantilly	Bombe	1	3,00	3,00	
Amandes effilées	kilo	0,5	13,00	6,50	
Sucre	Kilo	1	1,50	1,50	
Beurre	kilo	0,5	4,00	2,00	
Noix de coco râpée	Kilo	0,200	4,25	0,85	
Glace coco	litre	2	4,00	8,00	

Coût matières total :

98,65 €

Coût matière par candidat :

12,33 €

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