

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous décidez de proposer pour la période estivale une entrée à base de melon. À partir des produits mis à votre disposition, vous réalisez en situation d'office la préparation de votre choix pour deux clients. Vous effectuez ensuite le service à table.

**ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examen et à la commission d'interrogation.**

- Reproduire ce sujet avec les consignes (conditions de réalisation, critères d'évaluation, panier) 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.
- Chaque candidat passe dans les 2 ateliers d'un même sujet.
- Les ateliers d'un même n° de sujet sont indissociables.

Conditions de réalisation :

- Cet atelier se déroule dans la salle de restaurant avec une zone de travail dédiée à la préparation d'office.
- Les membres du jury joueront le rôle de clients.
- Le candidat choisira la méthode, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.
- Mettre à disposition sur un buffet le mobilier, linge et les matériels nécessaires à la réalisation d'un hors d'œuvre en situation d'office.
- Conditions d'office puis de service en salle.
- Une table nappée et dressée pour deux clients (membres du jury), un guéridon nappé.

Produits : voir fiche jointe en **annexe n° 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 du temps et de l'espace
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 minutes
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	1/2

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2010 Option A : Mercatique et gestion hôtelière

Études et réalisations techniques : Épreuve pratique de RESTAURANT		
Sous épreuve : Restauration et connaissances des boissons	1 heure	Coef 0,5
Atelier 1 : Négociation -Vente	30 minutes	Coef 0,25
Atelier 2 : Réalisation d'une prestation technique	30 minutes	Coef 0,25

RESTAURATION ET CONNAISSANCES DES BOISSONS
SUJET N° 4

DATE : MARDI 1^{er} JUIN – APRÈS MIDI

FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)

ATELIER n° 2 ANNEXE n° 1

NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes

Denrées	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix total
Beurre	kg	0.250	8.55	2.13
Melon portion	pièce	8	2	16.00
Tomates cerises	kg	0.250	4.00	1.00
Mesclun 5° gamme	kg	0.250	6.80	1.70
Groseilles	Barquette	1	4.18	4.18
Jambon pré tranché type Bayonne	Kg	0.200	12.00	2.40
Fraises	Kg	0.250	3.12	1.54
Menthe fraîche	Botte	1	0.43	0.43
Sucre semoule	Kg	0.250	1.21	0.30
Porto	Bouteille	0.5	6.50	3.25
Muscato de rivesaltes	Bouteille	0.5	8.10	4.05

Coût matières total

36.98 €

Coût matières moyen par candidat

4.62 €

SESSION	EXAMEN	Durée	30 minutes
2010	BTS Hôtellerie - Restauration Option A Mercatique et gestion hôtelière	Coefficient	0,25
ÉPREUVE	Épreuve pratique de Restauration et connaissances des boissons	Page	2/2