

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

Responsable du bar de l'établissement de la plaquette du centre d'examens, vous accueillez deux clients qui sont attirés par la carte des cocktails. Ils vous commandent un Jack Rose.

Vous réalisez le cocktail pour les deux clients et répondez à leurs questions.

Vous justifiez et commentez vos choix.



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

ATTENTION : CONSIGNES destinées au centre d'examens 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 au bar ou dans une zone spécifiquement aménagée.
- 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 ou sur un bar tous les matériels et les produits nécessaires à la réalisation des cocktails.
- une table nappée pour deux clients (membres du jury).

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

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° 9****DATE : VENDREDI 4 JUIN - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)****ATELIER n° 2****ANNEXE n° 1****NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

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		
Calvados	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		
Cognac	Bouteille	1	10.67		
Scotch whisky	Bouteille	1	10.67		
Porto rouge	Bouteille	1	9.14		
Kirsch	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'oranges	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	4	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	1	0.80		
Physalis	Barquette 200grs	1	1.50		
Crème fraîche	Litre	0,5	3.04		
Angustura	Flacon	1	12.80		
Tabasco	Flacon	1	PM		
Sel de celeri	Flacon	1	PM		
Sauce anglaise	Flacon	1	PM		
Noix de muscade	Pièce	1	1.00		
Menthe Fraîche	Botte	1	1.80		
Coût matières total :		Produits du bar mis à disposition			
Coût matières moyen par candidat		2.00 €			

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