

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaque du centre d'examens, vous avez reçu des nouveaux produits de Monsieur MARTENS, votre fournisseur habituel de fromages.

Vous procédez à la dégustation comparative des 2 Camembert. Après en avoir sélectionné un à insérer sur votre carte, vous proposez un accord boisson.



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

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 :

- Mettre à disposition tous les matériels et les produits nécessaires à la dégustation de mets.
- Le candidat choisira la méthode et les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.
- 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° 10****DATE : VENDREDI 4 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 | Unités | Quantités | Prix unitaire | TOTAL | Observations |
|---|--------|-----------|---------------|-------|--------------|
| AOC Camembert de Normandie au lait cru | Pce | 2 | 2.25 | 2.50 | |
| Camembert industriel au lait pasteurisé | Pce | 2 | 2.05 | 4.10 | |
| Baguette pain | Pce | 2 | 0.80 | 1.60 | |

Coût matières total :

8.20 €

Coût matières moyen par candidat :

1.02 €

| | | | |
|---------|--|-------------|------------|
| 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 |