

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous réalisez la mise en place complète d'une pause séminaire classique pour 15 personnes.

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.

Conditions de réalisation :

- Cet atelier se déroule dans la salle de restaurant.
- Linge pour le nappage du buffet.
- Le candidat choisira la méthode de nappage, de dressage, les matériels et les ingrédients qui lui paraîtront les plus appropriés.
- Mobilier et matériel nécessaire pour la mise en place d'une pause (tasse, sous tasse, cafetière ou thermos, assortiment de verres, assiettes,...).
- Le jury appréciera le choix des produits et matériels en adéquation avec une pause et non un petit-déjeuner.

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° 3****DATE : MARDI 1^{ER} 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
Jus d'orange	Litre	1	1.70	1.70	Les matières premières peuvent être réutilisées par tous les candidats.
Jus de pamplemousse	Litre	1	1.70	1.70	
Thé en sachet	Unité	1	1.80	1.80	
Café Thermo	Unité	1	3.60	3.60	
Sachet individuel de décaféiné	Unité	1	2.40	2.40	
Confitures dosettes	Unité	15	0.20	3.00	
Miel dosettes	Unité	15	0.20	3.00	
Sucre individuel emballé	Unité	30	0.02	0.60	
Mini pain au chocolat	Unité	20	0.30	6.00	
Mini croissant	Unité	20	0.30	6.00	
Baguette	Unité	2	0.70	1.40	
Mini cake	Pièce	20	0.30	6.00	
Assortiment de biscuits sucrés	Kg	1	12.00	12.00	
Lait ½ écrémé	Litre	0.5	0.60	0.30	
Beurre micro	Pièce	15	0.10	1.50	
Citron	Pièce	2	0.20	0.40	

Coût matières total :

47.80 €

Coût matières moyen par candidat :

5.97 €

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