

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous présentez, carafez et servez une bouteille de vin rouge jeune du vignoble de Bordeaux, à une table de deux clients.

Vous rappelez l'intérêt de cette pratique pour ce type de produit et présentez les autres techniques spécifiques relatives au service d'autres types de vins rouges.



**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 :**

- Créer une situation de restaurant.
- Le candidat choisira la méthode et les matériels qui lui paraîtront les plus appropriés.
- Mettre à disposition tous les matériels nécessaires à l'ouverture et au service des vins rouges (verrerie, panier, carafe, bougie,...).
- Les membres du jury joueront le rôle de clients.
- 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	<b>1/2</b>

**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° 7****DATE : JEUDI 3 JUIN - MATIN****FICHE TECHNIQUE de matières d'œuvre (destinée aux membres du jury)**

<b>ATELIER n° 2</b>	<b>ANNEXE n° 1</b>
---------------------	--------------------

**NOMBRE DE CANDIDATS : 8 personnes**

DENRÉES	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
Vin de Bordeaux rouge jeune	Bouteille	8	5.5	44

Coût matières total	44.00 €
---------------------	---------

Coût matières moyen par candidat	5.50 €
----------------------------------	--------

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