

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

Maître d'hôtel au restaurant de la plaquette du centre d'examens, vous procédez au dressage, à l'office, du plateau de fromages du jour. Vous effectuez ensuite le service à une table de deux clients.

Vous commentez et justifiez 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 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 tous les matériels et les produits nécessaires au dressage et au service du plateau de fromages (assiettes, plateaux, ...).
- 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	<b>1/2</b>

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° 1****DATE : LUNDI 31 MAI - 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	Unités	Quantités	Prix unitaire	TOTAL	Observations
Munster	Pièce	3	9.14	27.42	
Neufchâtel	Pièce	3	2.59	7.77	
Cantal	Kg	0.600	10.50	6.30	
Valençay	Pièce	3	3,44	10.32	
Bleu d'Auvergne	Kg	0.600	17.32	10.39	
Beaufort	Kg	0.600	7.88	4.73	
Micro-beurre 10 g	Pièce	16	0.20	3.20	
Cerneaux de noix	Kg	0,100	21.00	2.10	
Raisins noirs	Kg	0,150	4.00	0.60	
Pommes Redstar	Kg	1	1.50	1.50	
Pain de campagne tranché 500g	Pièce	1	1.60	1.60	

Coût matières Total : 

75.93 €
---------

Coût matières par candidat : 

9.49 €
--------

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>2/2</b>